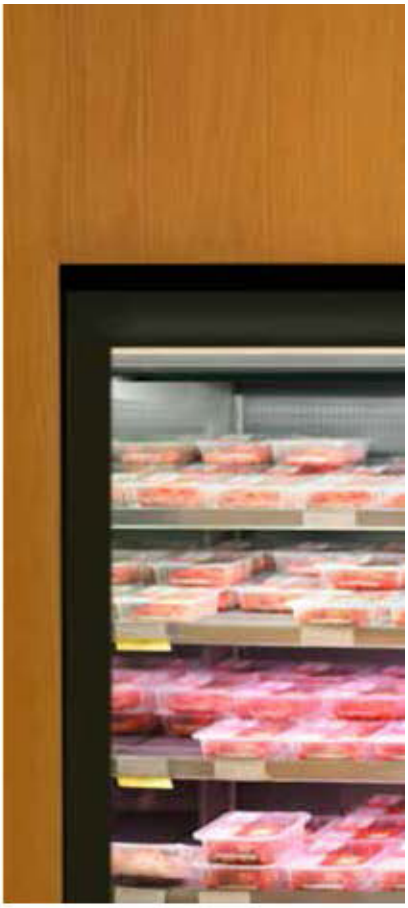


# Wat hoort thuis op een etiket van een voorverpakt levensmiddel?

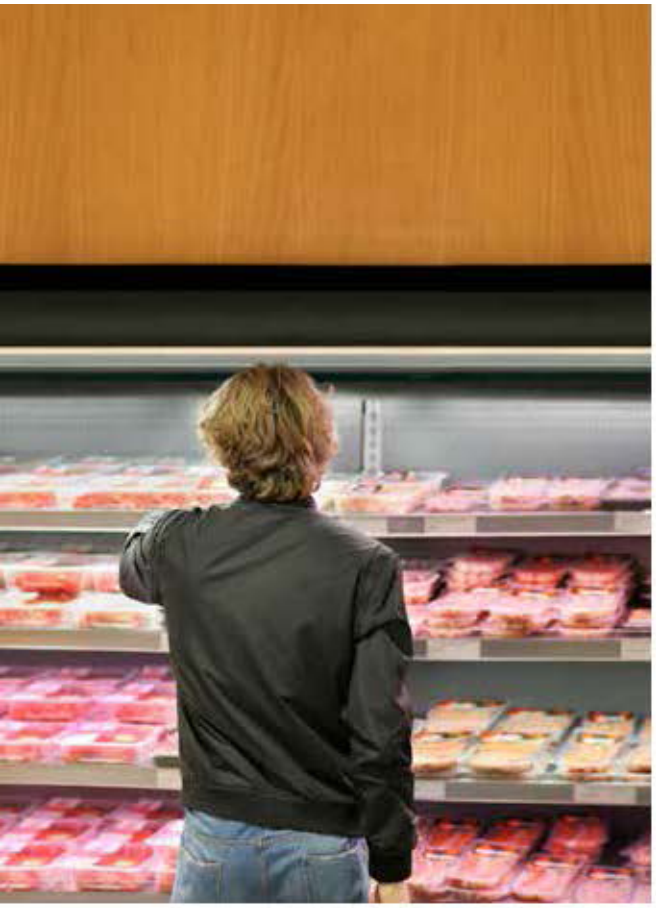
Vermeld je alles wat je over een product weet op het etiket, of hou je het bewust beperkt maar correct? Het is geen kwestie van kiezen of gokken: de etikettering van voorverpakte voeding wordt door het FAVV gereguleerd én gecontroleerd.

Dat laatste blijft nodig. Van 11 tot 17 juni bekeken 150 inspecteurs de etiketten van voorverpakte levensmiddelen bij 1240 Belgische handelaars en toen bleek de helft (53%) daarvan niet in orde. De gecoördineerde actie werd aangekondigd, maar in 20% van de gevallen was er sprake van gezondheidsrisico's. Het foutief noteren van een houdbaarheidsdatum (33%), een ontbrekende ingrediëntenlijst (22%) en het niet-vermelden van allergenen (20%) zou eigenlijk niet mogen voorvallen.

## Een 'standaard'-etiket

Een voorverpakt levensmiddel moet altijd voorzien zijn van een etiket waarop de volgende zaken duidelijk en in **de taal van het verkoopgebied** terug te vinden zijn.

1. **De benaming van het product**
2. **De ingrediëntenlijst**
3. In die lijst komen ook **de allergenen**, op een manier die DUIDELIJK en TE ONDERSCHEIDEN is, net als eventuele stoffen die **intoleranties** kunnen veroorzaken.
4. De **hoeveelheden** van de verschillende ingrediënten
5. De totale **nettohoeveelheid** van het levensmiddel zelf
6. Het land van oorsprong of de plaats van herkomst, samen met de naam/handelsnaam van de exploitant die verantwoordelijk is voor de voedselinformatie.
7. De bijzondere **bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden**, en indien nodig ook een gebruiksaanwijzing.
8. De datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum



De minimale houdbaarheidsdatum wordt uitgedrukt als 'ten minste houdbaar tot ...' en geeft aan hoelang een voedingsmiddel zijn smaak, kleur en andere eigenschappen behoudt, als het onder de juiste omstandigheden wordt bewaard.

De uiterste consumptiedatum wordt vermeld als 'te gebruiken tot...' en is van toepassing op voedingsmiddelen die snel bederven, zoals vers vlees en vis. Deze producten houden een reëel gezondheidsrisico in als ze niet tijdig worden geconsumeerd.

Bij alcoholhoudende dranken moet vanaf 1,2% het effectieve alcoholvolume duidelijk zijn en ook een voedingswaarde hoort thuis op het etiket van voorverpakte voeding.

Alle informatie op een etiket moet goed zichtbaar, leesbaar en onuitwisbaar zijn. Als Keurslager ben je verantwoordelijk voor het correct etiketteren van je producten.

## Vergeet de bijkomende verplichte vermeldingen niet!

De lijst aan wetteksten en verordeningen die het thema behandelen, is lang. Heel lang. Het levert een waslijst aan extra 'soms wel, soms niet'-bepalingen op. Als Keurslager is het belangrijk om minstens een aantal zaken niet uit het oog te verliezen.

- Vermeld **'verpakt onder beschermende atmosfeer'** als de houdbaarheid van een voedingsmiddel door middel van verpakkingsgassen is verlengd.
- Op de verpakking van voedingsmiddelen die met ioniserende straling zijn behandeld (om die te desinfecteren), moet een van de volgende vermeldingen worden aangebracht: 'doorstraald' of 'behandeld met ioniserende straling'.
- Als ze zijn toegevoegd: 'met zoetstoffen' of 'met **suikers en zoetstoffen**'.
- 'Bevat **aspartaam** (een bron van fenylalanine)' is verplicht wanneer in de ingrediëntenlijst niet de naam maar het E-nummer van aspartaam wordt gebruikt.
- Bevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten moeten de datum van invriezing of de datum **van de eerste invriezing** (wanneer het product meer dan een keer ingevroren is) dragen.
- Als een ingrediënt waarvan de consument verwacht dat het van nature aanwezig is of normalerwijze wordt gebruikt in een voedingsmiddel door een ander wordt **vervangen**, dan moet dit op het etiket worden vermeld. Deze vermelding moet dicht bij de benaming staan.
- Als vleesproducten, vleesbereidingen en visserijproducten **toegevoegde eiwitten** van een andere dierlijke oorsprong bevatten, moet hun aanwezigheid en oorsprong in de benaming van het levensmiddel worden vermeld.
- Als er **meer dan 5% water** is toegevoegd aan vleesproducten en -bereidingen die eruit zien als een lap, braadstuk, plak, portie of karkas, dan moet de aanwezigheid ervan worden vermeld in de benaming van het levensmiddel.
- Vleesproducten, vleesbereidingen en visserijproducten die uit één stuk vlees of vis gemaakt lijken te zijn maar eigenlijk uit verschillende stukken bestaan, moeten de vermelding **'samengesteld uit stukjes vlees'** of 'samengesteld uit stukjes vis' dragen.