



> Retouradres Postbus 20350 2500 EJ Den Haag

**Directie Voeding,
Gezondheidsbescherming
en Preventie**

Regulier Overleg Warenwet

Bezoekadres:
Parnassusplein 5
2511VX Den Haag

T 070 340 79 11
F 070 340 55 54
www.rijksoverheid.nl

Inlichtingen bij
Marinanne van Gemert-
Falkena
m.falkena@minvws.nl
T 070 340 5149

Ons kenmerk
Verslag CWG
Voedselinformatie voor
consumenten d.d. 7 oktober
2015

Secretariaat ROW
[_dienstpostbusROW-
EU@minvws.nl](mailto:_dienstpostbusROW-EU@minvws.nl)

www.row-minvws.nl

Verslag van de vergadering van EG-Commissiewerkgroep Voedselinformatie voor Consumenten

Datum : 7 oktober 2015
Commissie : Tim Gumbel
Ned.Delegatie : Marianne van Gemert-Falkena

Samenvatting

De bijeenkomst was met name gewijd aan de issues rondom allergenen, namelijk de mogelijke uitbreiding van de allergenenlijst en een eerste gedachtenwisseling over drempelwaardes bij kruisbesmetting. EFSA heeft een presentatie gegeven over haar bevindingen op dit terrein en JRC gaf een presentatie over de verschillende detectiemethoden. Daarnaast heeft de Commissie weer een update gegeven van haar activiteiten (rapporten en publicaties) en zijn er een aantal specifieke vragen van lidstaten behandeld. Als extra agendapunt is er (naar aanleiding van een petitie van het Europees Parlement) gesproken over gelatine en de vermelding van de dierlijke oorsprong hiervan.

In december is de volgende werkgroep.

Agenda

1) Introduction and general update by the Commission on the state of play of follow-up actions foreseen in Regulation (EU) No 1169/2011

Rapport over etikettering alcoholische dranken

De Commissie is zich ervan bewust dat er op grond van de Verordening Voedselinformatie een rapport moet komen over vermelding van een ingrediëntenlijst en de voedingswaarde op alcoholische dranken. Op dit moment zijn er echter nog interne discussies gaande over hoe dit werk door de Commissie moet worden opgepakt.

Rapport ten aanzien van transvetten

De Commissie meldt dat het rapport klaar is en zal worden verspreid aan de Raad en het Parlement. De verwachting is dat eind van dit jaar de definitieve versie kan worden vastgesteld.

Q&A document over verkoop op afstand

Het definitieve document is rondgestuurd. De Commissie zal dit niet officieel publiceren. De lidstaten kunnen het document nu zelf op hun eigen wijze openbaar maken.

Het KWID document

De guidance is klaar en is momenteel ter consultatie voorgelegd aan de juridische dienst en andere interne diensten van de Commissie. De Commissie verwacht dat het document in de komende maanden gepubliceerd kan worden. Wijzigingen in het document na interne consultatie zullen eerst nog aan de werkgroep worden voorgelegd.

Publicatie Q&A's

De Commissie licht toe wat de stand van zaken is rondom de Q&A's:

- Deel 1 is reeds gepubliceerd op de site van de Commissie en zal worden aangepast ten aanzien van de volgende vragen:
De berekening van het grootste oppervlakte van ronde verpakkingen en de voedingswaarde etikettering bij niet-voorverpakte producten.
- Deel 2 zal toch worden gepubliceerd door de Commissie omdat lidstaten en stakeholders hier de voorkeur aan hebben gegeven. Dit zal pas gebeuren na interne consultatie. Als dit leidt tot wijzigingen zal dit deel opnieuw voor instemming worden voorgelegd.
- De Q&A's over vis zijn definitief. De Commissie zal de Q&A's waar een compromis over is bereikt, versturen naar de lidstaten zodat deze zelf de Q&A's openbaar kunnen maken.
- Over de Q&A's met betrekking tot vlees is te weinig overeenstemming. Lidstaten dienen dus zelf implementatievraagstukken op dit terrein van geval tot geval te beoordelen.

2) Update on the state of play on the creation of a Food Labelling Information System containing all mandatory EU and national labelling requirements for certain foods

De Commissie gaf een update over de aanbesteding van een Europese databank voor etiketteringswetgeving voor levensmiddelen. Drie partijen hebben offertes ingediend. De interne selectieprocedure is nu aan de gang en de verwachting is dat er eind dit jaar een contract afgesloten wordt. Daarna zal de databank worden opgetuigd en zal men van start gaan met het verzamelen van gegevens.

3) Allergen labelling

a) Presentation by EFSA of its Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes

De presentatie is bij het verslag gevoegd. EFSA benadrukt dat er niet is gekeken naar voedselintolerantie. Opvallend is dat er zo weinig data beschikbaar zijn over diverse allergenen/allergische reacties, waardoor het lastig wordt om een compleet beeld te krijgen. Verder worden er verschillende referentiedoses gehanteerd voor de allergenen. Op een vraag van een lidstaat waarom die verschillen gehanteerd worden antwoordt de EFSA dat dit te maken heeft met het gebrek aan data.

b) Presentation by the Joint Research Centre on detection methods for allergens in food

JRC houdt een presentatie over detectiemethodes om allergenen (via kruisbesmetting) in voeding op te sporen. De presentatie is bij het verslag gevoegd.

De verschillende methodes zijn: Immunology, Moleculaire biology en Protein Chemistry.

Voor een goede analyse is een extract nodig van het eiwit (bv ontbijtgranen met pinda), maar dit is lastig in intensief bewerkte producten (bv. scrambeld eggs).

Opmerkelijk is dat deze methodes tot verschillende uitkomsten leiden.

JRC geeft aan dat er behoefte is aan:

*Agreement on analytical targets and reporting units

*Reference materials: hoe gedetailleerder de informatie, hoe ingewikkelder het wordt.

*Harmonisation and standardisation of detection methods: een lidstaat maakt zich zorgen om de kosten van goede detectiemethodes.

*Sampling guideline

c) Administrative guidance from the Commission services on the application of Article 21, paragraph 2 of Regulation (EU) No 1169/2011

De Commissie licht toe dat dit document is bedoeld als praktisch handleiding voor aanvragers/indieners. EFSA zal vervolgens gevraagd worden om advies. Op dit moment lopen er twee aanvragen vanuit het bedrijfsleven voor uitbreiding van de allergenenlijst (betreft o.a. een soort mosterdzuur).

De Commissie zal dit document nog in lijn brengen met hoofdstuk V van de richtsnoeren (zie onder d). Beide documenten zullen worden gepubliceerd door de Commissie.

d) Guidelines relating to the provision of information on substances or products causing allergies or intolerances as listed in Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011

Er is commentaar op de geschrapte tekst op pagina 8 en 9 van de richtsnoeren. De meeste lidstaten willen de tekst laten staan, want er moet niet teveel informatie op de verpakking komen als de consument het zo begrijpt. De Commissie zal de tekst weer opnemen en de genoemde voorbeelden nog een keer onder de loep nemen. De herziene versie zal nog worden nagestuurd voor goedkeuring door de lidstaten en daarna zal het document na interne consultatie worden gepubliceerd. Als het document nog op basis van de consultatie wordt aangepast, zal dit eerst nog aan de lidstaten worden voorgelegd.

e) Exchange of views on information on the possible and unintentional presence in food of substances or products causing allergies or intolerances

De Commissie meldt dat ze met dit document een overzicht wil geven van de issues op het terrein van kruisbesmetting. Er is nu nog niets geregeld. De bedoeling is om over anderhalve maand een nieuw document te bespreken op basis van eventueel commentaar van de lidstaten en daarbij ook het document van FoodDrinkEurope te betrekken.

Een aantal lidstaten geeft aan dat er behoefte is aan drempelwaardes. Ook moet er goed worden nagedacht over de formulering op de verpakking.

4) Questions related to the application of the Regulation

a) Fair information practices

De Commissie licht toe dat de gestelde vragen gaan over de verhouding van het misleidingartikel in de Verordening Voedselinformatie versus de claimswetgeving. Claims waarbij verwezen wordt naar een ziekte of aandoening kunnen in bepaalde gevallen verboden worden op basis van artikel 7, lid 3, van de Verordening Voedselinformatie en in aanvulling

daarop door de Claimsverordening (als claims niet zijn toegestaan op grond van de claimsverordening dan zijn ze verboden).

b) Labelling of the presence of added water in meat in relation to the revision of marketing standards for poultry meat

De lidstaat die de vraag heeft gesteld licht toe dat ze graag een compromis willen over waar moet worden begonnen met het vaststellen van de hoeveelheid water.

Volgens hen gaat de Verordening Voedselinformatie boven de Pluimveeverordening, dus 5% water moet gelabeld worden en use by date moet hetzelfde zijn.

Een lidstaat wil eerst nog met de experts bekijken welke gevolgen dit standpunt heeft alvorens een definitief standpunt hierover in te nemen. De Commissie geeft aan dat de scope was fraude tegen gaan bij onder andere vleesbereidingen. Het gaat om wat er aan het eind in het product zit.

c) Largest surface area

De Commissie vraagt of de lidstaten zich kunnen vinden in de tekst.

Een lidstaat merkt op dat de Commissie nieuwe begrippen invoert, terwijl in de vorige werkgroep al een compromis was bereikt. Het vorige tekstvoorstel was was pragmatischer. Een andere lidstaat is het daarmee eens. De tekst die nu voorligt en verwijst naar de International Recommendation 79 of the International Organisation of Legal Metrology houdt geen rekening met andere vormen dan cilindrische.

De Commissie erkent dat in de vorige vergadering overeenstemming was bereikt over 40% van het grootste oppervlak, maar het leek de Commissie beter om nog in de Q&A te verwijzen naar de internationale aanbeveling. De Commissie zal de tekst nog op dit punt (terug)aanpassen.

d) Exchange of views on practical considerations on the indication of the date of first freezing from an enforcement point of view

In de vorige werkgroep is gesproken over een bepaalde mate van flexibiliteit bij verwerkte producten. In dit soort situaties zou het vermelden van de invriesdatum van het eindproduct mogelijk moeten zijn, maar dit moet van geval tot geval bekeken worden en niet ten koste gaan van de transparantie naar de consument toe.

Een lidstaat komt nu met de vraag hoe het zit met vleesbereidingen die uit verschillende stukken vlees bestaan, bijvoorbeeld een hamburger of gehaktballetjes in tomatensaus.

De Commissie benadrukt dat we goed moeten nagaan of de genoemde voorbeelden vleesbereidingen zijn of verwerkt vlees. Er was namelijk ooit aanleiding (de vleesschandalen) om dit te regelen, maar kennelijk willen de lidstaten nu wel flexibiliteit. Deze beoordeling van geval tot geval is nu aan de lidstaten. Verwerkte visproducten vallen sowieso buiten de scope en hoeven dus niet de eerste invriesdatum te vermelden.

e) Labelling of spiced cream for cooking and spreadable fats

1) De vraag was of room als "room" kan worden vermeld op de ingrediëntenlijst of apart als magere melk en room als deze een combinatie is van beide.

De Commissie antwoordt dat het apart moet worden vermeld in de ingrediëntenlijst.

2) Deze vraag gaat over de termen "crème" en "boter" in de productnaam, terwijl deze niet als ingrediënt zijn gebruikt of zijn omschreven in CMO regelgeving. De Commissie antwoordt dat het gebruik in de productnaam

in ieder geval moet matchen met de CMO regelgeving en bovendien niet misleidend mag zijn.
De voorlopige antwoorden van de Commissie worden nog afgestemd met DG Agri.

5) A.O.B.

1. Gelatine

De Commissie geeft aan dat ze graag de meningen van de lidstaten verneemt ten aanzien van de etikettering van gelatine én of verplicht vermeld zou moeten worden van welk dier de gelatine afkomstig is. Dit naar aanleiding van een petitie van het Europees Parlement.
De meeste lidstaten geven aan dat de vermelding van de diersoort op vrijwillige basis moet kunnen. Er is verder onduidelijkheid of gelatine op basis van de Hygiëneverordening een wettelijke naam is. Als dat het geval is dan hoef je niet verplicht de afkomst te indiceren.
Volgens de Commissie gaat het niet om een handelsnaam. In dat geval zou je op grond van de artikelen 17 en 5 van de Verordening Voedselinformatie de vermelding van de diersoort kunnen verplichten, want die schrijft de meest specifieke naam voor. Een lidstaat vraagt zich af waarom er dan destijds bewust in de bijlage van de Verordening Voedselinformatie gekozen is om alleen vlees op te nemen wat betreft vermelden van dierlijke oorsprong. Weer een andere lidstaat benadrukt dat je vooral moet kijken of de vermelding van alleen gelatine (zonder vermelding van dierlijke oorsprong) in de context misleidend is.
De Commissie zegt toe nog met een samenvatting te komen op dit punt.

2. Gejodeerd zout

De Commissie heeft de Adviesgroep inzake levensmiddelenketen gevraagd om feedback en niemand lijkt bezwaren te hebben tegen een uitzondering voor gejodeerd zout (om de specifieke samenstelling niet apart te vermelden).

Den Haag, 21 oktober 2015