

HANDLEIDING Wet- en Regelgeving voor website More for Local

Inhoudsopgave

1. Algemene wet- en regelgeving
 - 1.1 Richtlijnen etikettering
 - 1.1.1 Checklist voorverpakte levensmiddelen
 - 1.1.2 Checklist niet-voorverpakte levensmiddelen
 - 1.1.3 Checklist verpakte levensmiddelen
 - 1.1.4 Checklist overpakte levensmiddelen
 - 1.1.5 Allergenen
 - 1.2 Beschermd benoeming van oorsprong
 - 1.3 Regelgeving omtrent locaties waar producten verkocht worden
 - 1.4 Transport en levering van producten
 - 1.4.1 Overzicht EU landen in het kader van douane- en belastingwetgeving
 - 1.4.2 Uitzonderingsgebieden
2. De productgroepen
 - 2.1 Melk- en zuivelproducten
 - 2.1.1 Temperatuureisen
 - 2.1.2 EG-erkenningsnummer
 - 2.2 Vlees en vleesproducten
 - 2.2.1 Se/St besmet vers vlees
 - 2.2.2 Temperatuureisen
 - 2.2.3 EG-erkenningsnummer
 - 2.3 Dranken, likeuren en sappen
 - 2.3.1 Accijnsgoederen of verbruiksbelastinggoederen vervaardigen
 - 2.3.2 Tarieven accijns en verbruiksbelasting
3. Vermelding voedingswaarde voor levensmiddelen
 - 3.1 Voorgeschreven tabel
 - 3.2 Uitzonderingen

1. Algemene wet- en regelgeving

In de Europese Unie zijn in 2002 regels opgesteld “tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden” (EG) Nr. 178/2002. Vervolgens zijn onder andere regels over hygiëne vastgesteld. De samenstellers van deze handleiding zijn ervan uitgegaan dat de algemeen geldende regels bekend zijn bij de producenten. De specifieke regels worden toegelicht.

Mocht u toch geïnteresseerd zijn in de algemene regelgeving ten aanzien van product- en hygiëne-eisen, dan kunt u deze vinden in de *Wetgeving ten aanzien van: Contaminanten en residuen*.

Ook kunt u via de link de bijgevoegde wettekst, Verordening (EG) 852/2004, lezen aan welke eisen een opslag- en bewerkingsruimte moet voldoen.

In het eerste hoofdstuk van de handleiding vindt u informatie over etiketteringsrichtlijnen, regelgeving verkooplocaties, transporteisen en een overzicht van douane en belastingwetgeving in EU-landen.

Voor sommige productgroepen gelden extra wet- en regelgeving, boven de algemene regelgeving die in dit hoofdstuk wordt beschreven. In hoofdstuk 2 wordt dieper ingegaan op de specifieke regelgeving voor een aantal productgroepen.

1.1 Etiketteringsrichtlijnen

Alle producten binnen de Europese Unie moeten voorzien zijn van een etiket. De regels voor etikettering zijn complex, per categorie verpakt levensmiddel gelden andere regels. In de etiketteringsrichtlijnen is een onderverdeling gemaakt in:

- **voorverpakte levensmiddelen**; deze levensmiddelen worden verkocht aan de eindgebruiker, zoals de consument of de horeca.

- **niet-voorverpakte levensmiddelen**; het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen onderscheidt vijf soorten niet-voorverpakte levensmiddelen. Per soort gelden andere verplichtingen;

- **verpakte levensmiddelen**; dit zijn producten die niet aan een eindgebruiker worden verkocht maar zij zijn bijvoorbeeld bestemd voor een producerend bedrijf, die het verder verwerkt. Denk bijvoorbeeld aan grootverpakkingen salade die naar de slager gaan.

- **onverpakte levensmiddelen**: deze levensmiddelen worden aan de eindverbruiker verkocht, maar hebben geen (voor)verpakking. Denk bijvoorbeeld aan gebakjes bij de bakker, vlees bij de slager of snacks uit de snackbar.

Tevens gelden richtlijnen voor het benoemen van specifieke ingrediënten zoals allergenen of alcohol. Deze staan vermeld in paragraaf 1.1.5 Allergenen.

Deze laatste verpakkingsvorm komt niet voor bij internet verkoop.

Ook advertenties en foldermateriaal moeten in beginsel aan de etiketteringsregels worden voldoen. Gebruikte uitingen moeten in overeenstemming met Verordening (EU) Nr. 1169/2011 en andere etiketteringsbepalingen. Voedselinformatie mag niet misleidend zijn en moet duidelijk zijn. Dat wil niet zetten dat alle vermeldingen die verplicht op voorverpakte levensmiddelen genoemd moet worden, in advertenties, reclame of folders genoemd moeten worden.

Voor verkoop via een webshop

Voor voorverpakte levensmiddelen die “op afstand” te koop worden aangeboden (b.v. via een webshop) moet de verplichte voedselinformatie beschikbaar zijn vóór het moment van aankoop. De verplichte voedselinformatie moet ook beschikbaar zijn op het materiaal ter ondersteuning van de verkoop op afstand (b.v. de website van de webshop). Alleen de houdbaarheidsdatum hoeft niet beschikbaar te zijn vóór de aankoop. Samen met alle andere verplichte vermeldingen moet de houdbaarheidsdatum wel op het etiket van een voorverpakt levensmiddel staan als deze wordt afgeleverd.

Let op: de verplichte wettelijke informatie moet beschikbaar zijn op een website als via die website levensmiddelen kunnen worden gekocht (met uitzondering van de houdbaarheidsdatum). Als op een

website levensmiddelen zichtbaar zijn, maar deze kunnen niet worden gekocht, dan is het niet verplicht om alle wettelijke informatie te vermelden. Als echter op deze laatste website waar geen levensmiddelen kunnen worden gekocht, bijvoorbeeld een lijst van ingrediënten of een voedingswaardevermelding staat, dan zal die informatie wel moeten voldoen aan de eisen uit Verordening (EU) Nr. 1169/2011.

Alle verplichte voedselinformatie moet worden aangebracht in een taal die gemakkelijk te begrijpen is in het land van verkoop. In Nederland is het verplicht dat de verplichte informatie in het Nederlands is.

1.1.1 Checklist voorverpakte levensmiddelen

Er gelden veel aanvullingen en uitzonderingen voor de verscheidene producten. Onderstaande checklist kunt u gebruiken voor een eerste indicatie voor voorverpakte levensmiddelen.

Definitie Voorverpakte levensmiddelen worden aan de eindgebruiker, zoals de consument of de horeca, verkocht.

Verplicht op het etiket

Op alle voorverpakte levensmiddelen moet deze informatie staan:

- a) de benaming van het levensmiddel;
- b) de lijst van ingrediënten (indien samengesteld product is);
- c) elke stof of technische hulpstof (stoffen of producten die Allergieën of intoleranties veroorzaken) die wordt genoemd in bijlage II of die is afgeleid van een in bijlage II genoemd(e) stof of product welk(e) allergieën of intoleranties veroorzaakt, en die bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm;
- d) de hoeveelheid van bepaalde ingrediënten of categorieën ingrediënten;
- e) de nettohoeveelheid van het levensmiddel;
- f) de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum;
- g) bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden;
- h) de naam of handelsnaam en het adres van de in artikel 8, lid 1, bedoelde exploitant van een levensmiddelenbedrijf;
- i) het land van oorsprong of de plaats van herkomst overeenkomstig artikel 26;
- j) een gebruiksaanwijzing, als het levensmiddel moeilijk te gebruiken is zonder gebruiksaanwijzing;
- k) voor dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 %: het effectieve alcoholvolumegehalte;
- l) een voedingswaardevermelding

Zie ook het informatiesysteem voor het labelen van voedingsmiddelen.

✓ Voorbeeld jam:

- de benaming,
- de lijst van ingrediënten,
- een vermelding van de stof of technische hulpstof die allergieën of intoleranties veroorzaakt (KWID),
- de netto hoeveelheid,
- de datum van de minimale houdbaarheid 'ten minste houdbaar tot' of de uiterste consumptiedatum 'te gebruiken tot',
- bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden,
- de naam of handelsnaam en het adres van de verantwoordelijke exploitant van een levensmiddelenbedrijf,
- het land van oorsprong of de plaats van herkomst, een gebruiksaanwijzing, de voedingswaardevermelding,
- identificatie van een partij,
- het gehalte aan vruchten,
- het totaal gehalte aan suikers

In de EU dienen de volgende allergenen vermeld te worden (die bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm):

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/ kamut), met uitzondering van:
 - a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (1);
 - b) maltodextrinen op basis van tarwe (1);
 - c) glucosestroop op basis van gerst; d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
2. Schaaldieren
3. Eieren
4. Vis
5. Pinda
6. Soja
7. Melk (inclusief lactose)
8. Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO₂ per kilo of liter.
13. Lupine
14. Weekdieren

In bepaalde gevallen op het etiket

Naast de verplichte onderdelen kunnen onder bepaalde omstandigheden gegevens toegevoegd moeten worden. De omstandigheden en de toevoegingen op een rij:

- De hoeveelheid van een ingrediënt of van een categorie ingrediënten, ofwel de kwantitatieve ingrediënten declaratie (KWID of QUID (Engels)), als deze of:
 - o voorkomen in de aanduiding (de officiële benaming van het product);
 - o opvallend in woord en/of beeld zijn gebracht;
 - o van wezenlijk belang zijn om het levensmiddel te karakteriseren en onderscheiden.
- De vermelding van toegevoegde *allergenen*, als een of meer van de genoemde allergenen wordt toegevoegd.
- Aanwijzing over de bewaring en het gebruik van het levensmiddel, als het:
 - o op een bijzondere manier moet worden bewaard; of
 - o zonder een aanwijzing niet op de juiste manier gebruikt kan worden.
- De plaats van oorsprong of herkomst, als weglating de koper zou misleiden over de werkelijke oorsprong of herkomst.
- De productiepartij: als dat niet uit tenminste houdbaar tot/te gebruiken tot datum blijkt.
- levensmiddelen verpakt met behulp van verpakkingsgassen;
- levensmiddelen die aspartaam of aspartaam-acesulfaamzout bevatten;
- levensmiddelen met meer dan 10% toegevoegde polyolen;
- levensmiddelen die glycyrrizinezuur of het ammoniumzout daarvan bevatten;
- levensmiddelen of levensmiddeleningrediënten met toegevoegd fytosterolen, fytosterolesters, fytostanolen of fytostanolesters;
- worstvellen (wanneer een worstvel niet eetbaar is moet dit vermeld worden).

LET OP !

Naast de verplichte vermeldingen bij de benamingen, kunnen er nog anderen vermeldingen verplicht zijn. Zie in bijlage III en VI, deel A van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 :

| Bijzonderheid | Vermelding | Plaats |
|--|--|--|
| Levensmiddelen met één of meer zoetstoffen | "met zoetstof(fen)" | Tezamen met benaming |
| Levensmiddelen met toegevoegde suiker(s) en één of meer zoetstoffen | "met suiker(s) en zoetstof(fen)" | Tezamen met benaming |
| Dranken (met uitzondering van die op basis van koffie, thee of extract daarvan) waarvan de benaming "koffie" of "thee" omvat en die: - bestemd zijn om ongewijzigd te worden geconsumeerd en meer dan 150 mg/l aan cafeïne, van welke bron ook, bevatten; of - na reconstitutie van het geconcentreerde of gedehydrateerde product meer dan 150 mg/l aan cafeïne, ongeacht de herkomst ervan, bevatten | "hoog cafeïnegehalte. Niet aanbevolen voor kinderen en vrouwen die zwanger zijn of borstvoeding geven" en het cafeïnegehalte in mg/100 ml tussen haakjes erachter | In hetzelfde gezichtsveld als benaming |
| Andere levensmiddelen dan dranken, waaraan cafeïne is toegevoegd met fysiologische doeleinden | "bevat cafeïne. Niet aanbevolen voor kinderen en zwangere vrouwen" en het cafeïnegehalte in mg/100 ml tussen haakjes erachter Voor voedingssupplementen wordt het cafeïnegehalte uitgedrukt per in de etikettering voor dagelijkse consumptie aanbevolen portie | In hetzelfde gezichtsveld als benaming |
| Levensmiddelen of ingrediënten met toegevoegde fytoosterolen, fytoesterolesters, fytostanolen of fytostanolesters | "met toegevoegde plantensterolen/plantenstanolen" | In hetzelfde gezichtsveld als benaming (zie voor andere verplichte vermeldingen, Handboek Etikettering hoofdstuk 19) |
| Fysische toestand of specifieke behandeling | b.v. poeder, gevriesdroogd, concentraat, als weglating daarvan misleidend kan zijn (b.v. gepasteuriseerde yoghurt, geconcentreerde | Tezamen met benaming |

| Bijzonderheid | Vermelding | Plaats |
|--|--|----------------------|
| Vóór verkoop diepgevroren en ontdooid verkocht | tomatenspuree, limonade in poedervorm) "ontdooit". Deze eis geldt niet voor: a. ingrediënten aanwezig in het eindproduct (b.v. bevroren vlees dat wordt verwerkt in soepballetjes) b. levensmiddelen waarvoor invriezing een technologisch noodzakelijke stap is in het productieproces (b.v. nieuwe haring) c. levensmiddelen waarvoor ontdooiing geen negatieve invloed heeft op de veiligheid of kwaliteit van het levensmiddel (b.v. boter) | Tezamen met benaming |
| Behandeld met ioniserende straling | "doorstraald" of "behandeld met ioniserende straling" | Tezamen met benaming |

1.1.3 Checklist verpakte levensmiddelen

Er gelden veel aanvullingen en uitzonderingen voor de verscheidene producten. Onderstaande checklist kunt u gebruiken voor een eerste indicatie voor verpakte levensmiddelen.

Definitie Verpakte levensmiddelen zijn producten die niet aan een eindgebruiker worden verkocht. Deze producten zijn bijvoorbeeld bestemd voor een producerend bedrijf, die het verder verwerkt. Denk bijvoorbeeld aan grootverpakkingen salade die naar de slager gaan.

Verplichting Op alle verpakte levensmiddelen moet deze informatie staan:

- aanduiding (de officiële benaming van het product);
- productiepartij (codes die aantoonbaar herleidbaar zijn naar producten batches).

Als dit niet op de verpakking geplaatst kan worden, mag de informatie ook vermeld staan op handelsdocumenten die met de levensmiddelen worden meegestuurd.

1.2 Beschermde benoeming van oorsprong

De Europese Unie heeft in een wet de benoeming van oorsprong vastgelegd. Het doel van de wet is de reputatie van het regionale voedsel te beschermen en de oneerlijke concurrentie en het misleiden van consumenten te elimineren. Deze wetten beschermen de namen van wijnen, kazen, hammen, worsten, olijven, bieren, en zelfs regionale broden, vruchten, en groenten.

In Nederland zijn de volgende origine namen voor bijvoorbeeld melk- en zuivelproducten aangegeven: Gouda Holland, Edam Holland, Boerenkaas, Westlandse druif, Kanterkaas (kanternagelkaas, kanter komijnekaas, Boeren – Leidse met sleutels, Opperdoezer Ronde, Noord-Hollandse Gouda, Noord-Hollandse Edammer.

Voor een totale lijst kunt u de <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/link> raadplegen.

1.3 Regelgeving omtrent locaties waar producten verkocht worden

Bij verwerking van producten in EU goedgekeurde locaties zijn er geen problemen bij verkoop over de landsgrenzen. De eisen die gesteld worden aan een goedgekeurde locatie zijn te vinden in Verordening (EG) 852/2004 <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/2009-04-20>

| | Temperatuur norm product |
|--|---------------------------------|
| Voor zowel het transport van de producten als voor bewaartemperatuur zijn binnen de EU wettelijke verplichte temperatuureisen vastgesteld. In onderstaande tabel vindt u een overzicht. Producten | |
| Vers vlees/vleesproducten | ≤ 7°C |
| Vleeswaren (gesneden) | ≤ 7°C |
| Gehakt vlees | ≤ 2°C |
| Vleesbereidingen | ≤ 4°C |
| Vlees van pluimvee, vederwild en klein vrij wild | ≤ 4°C |
| Orgaanvlees en slachtafval | ≤ 3 °C |
| Vlees van grof wild | ≤ 7 °C |
| Diepvries varken | ≤ -18 °C |
| Diepvries rundvlees | ≤ -18 °C |

1.4 Transport en levering van de producten

Het transport moet indien van toepassing onder geconditioneerde toestand gebeuren. Tijdens het transport moeten de in tabel 1 genoemde producttemperaturen gehandhaafd blijven. Als op het etiket een advies temperatuur vermeld is, moet deze tijdens het transport gehandhaafd worden. Voor diepgevroren producten is een afwijking naar +/- 15 °C van de transport temperatuur mogelijk. Alleen is dit niet aan te bevelen als het product direct vermarkt moet worden.

1.4.1 Overzicht EU landen in het kader van douane- en belastingwetgeving

De Europese Unie (EU) kent voor de douane- en belastingwetgeving vier verschillende gebieden, namelijk: een douanegebied; een accijnsgebied; een btw-gebied en/of een statistiekgebied. Voordat een product over de grens vervoerd wordt, moet de producent/exporteur weten: of bij vertrek een document verplicht is; of het gebied wel of niet tot het douanegebied, het btw-gebied en/of het statistiekgebied hoort; welke douane- en accijnsformulieren hij/zij nodig heeft.

Voor deze gegevens kunt u de lijst EU-landen raadplegen. Door het land te zoeken waar de producten verkocht worden en eventueel welke landsgrenzen het product overgaat, weet u aan welke formaliteiten u moet voldoen.

https://www.belastingdienst.nl/wps/wcm/connect/bldcontentnl/belastingdienst/douane_voor_bedrijven/naslagwerken_en_overige_informatie/overzicht_eu_landen_eva_landen/overzicht_eu_landen/eu_landen/eu_landen

2. De productgroepen

Voor sommige productgroepen gelden naast de algemeen geldende EU wet- en regelgeving specifieke wetgeving. Voor het LEADER project More for Local benoemen we onderstaande productgroepen. Per paragraaf wordt de specifieke regelgeving weergegeven.

We gaan uit van de volgende productgroepen:

- Melk- en zuivelproducten;
- Vlees en vleeswaren;
- Verwerkt fruit (jam, sappen, likeur).

2.1 Melk – en zuivelproducten

2.1.1 Temperatuureisen

| Voor melk- en zuivelproducten gelden speciale temperatuureisen tijdens bewaring en vervoer. In onderstaande tabel staan deze gespecificeerd. Producten | Temperatuur normproduct |
|---|-------------------------|
| Melk (gepasteuriseerd, gesteriliseerd) | ≤ 7°C |
| Melkproducten (yoghurt, kefirs, room en verse kaas) | ≤ 4°C |
| Harde, aangesneden kaas | ≤ 7°C |
| Zachte, aangesneden kaas | ≤ 7°C |
| Boter | ≤ 7°C |

2.1.2 EG-erkenningsnummer

Het EG-erkenningsnummer is een code die is aangebracht op levensmiddelen van dierlijke oorsprong (bijvoorbeeld zuivel- en vleesproducten). Dit is een verplichting van de Europese Unie in het kader van voedselveiligheid. De code geeft aan bij welk bedrijf het product is geproduceerd en dat dit bedrijf qua hygiëne onder toezicht van de EU staat.

Het geheel bestaat uit een ovaal met daarin:

- ☐ De naam, of de landcode van het land waar het product is vervaardigd. De gebruikte landcodes zijn: AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, EL, FR, FI, HU, HR, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK.
- ☐ Het eigenlijk erkenningsnummer. De opbouw van de code verschilt per EU-lidstaat.
- ☐ De letters EG / EEG (verouderd), of een equivalent hiervan in een andere EU taal.

Het EG-erkenningsnummer geeft niet de oorsprong van de grondstof aan, maar alleen waar het eindproduct is vervaardigd.

Op verpakte voedingsmiddelen wordt het symbool op de verpakking aangebracht. Op kaas bijvoorbeeld wordt een kenmerk aangebracht in de kaaskorst. Op naakt vlees wordt het kenmerk soms met inkt in de huid geslagen.

Deze code wordt gebruikt door overheidsinstanties en de voedingsmiddelenindustrie om de traceerbaarheid en de voedselveiligheid te monitoren. Daarnaast worden deze erkenningsnummers ook vaak door consumenten gebruikt om de werkelijke producent te achterhalen. Op huismerken van supermarkten wordt namelijk alleen de naam van de retailer vermeld.

2.2 Vlees en Vleesproducten

Voor de export van vlees en vleesproducten zijn speciale EU verordening opgesteld. De export naar Finland, Noorwegen en Zweden vraagt extra aandacht. Voor deze landen is salmonella onderzoek verplicht.

Voor de specifieke regelgeving kunt u de volgende documenten raadplegen:

- Verordening (EG) nr. 853/2004, hoofdstuk III, artikel 8;
- Verordening EG) nr. 1688/2005.

2.2.1 Se/St besmet vers vlees

Met Se/St besmet vers pluimveevlees mag niet op de markt verschijnen. De slachterij is zelf verantwoordelijk voor de juiste uitvoering van de wetgeving. De bemonsteringsschema's staan in de EU verordening 2073-2005 (recentste versie) De regelgeving is opgenomen in Verordening (EU) Nr. 1086/2011 van de Commissie van 27 oktober 2011. Slachterijen dienen hierbij ook rekening te houden met de opname van Monofasische stammen van Salmonella typhimurium.

2.2.2 Temperatuureisen

| Ook zijn voor de bewaring en vervoer van vlees en vleeswaren temperatuureisen opgesteld. In onderstaande tabel staan deze gespecificeerd. Producten | Temperatuur norm product |
|--|--------------------------|
| Vers vlees/vleesproducten | ≤ 7°C |
| Vleeswaren (gesneden) | ≤ 7°C |
| Gehakt vlees | ≤ 2°C |
| Vleesbereidingen | ≤ 4°C |
| Vlees van pluimvee, vederwild en klein vrij wild | ≤ 4°C |
| Orgaanvlees en slachtafval | ≤ 3 °C |
| Vlees van grof wild | ≤ 7 °C |
| Diepvries varken | ≤ -18 °C |
| Diepvries rundvlees | ≤ -18 °C |
| Diepvries kalfsvlees | ≤ -18 °C |

2.2.3 EG-erkenningsnummer

Het EG-erkenningsnummer is een code die is aangebracht op levensmiddelen van dierlijke oorsprong (bijvoorbeeld zuivel- en vleesproducten). Dit is een verplichting van de Europese Unie in het kader van voedselveiligheid. De code geeft aan bij welk bedrijf het product is geproduceerd en dat dit bedrijf qua hygiëne onder toezicht van de EU staat.

Het geheel bestaat uit een ovaal met daarin:

- ▣ De naam, of de landcode van het land waar het product is vervaardigd. De gebruikte landcodes zijn: AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, EL, FR, FI, HU, HR, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK.
- ▣ Het eigenlijk erkenningsnummer. De opbouw van de code verschilt per EU-lidstaat.
- ▣ De letters *EG* / *EEG* (verouderd), of een equivalent hiervan in een andere EU taal.

Het EG-erkenningsnummer geeft niet de oorsprong van de grondstof aan, maar alleen waar het eindproduct is vervaardigd.

Op verpakte voedingsmiddelen wordt het symbool op de verpakking aangebracht. Op kaas bijvoorbeeld wordt een kenmerk aangebracht in de kaaskorst. Op naakt vlees wordt het kenmerk soms met inkt in de huid geslagen.

Deze code wordt gebruikt door overheidsinstanties en de voedingsmiddelenindustrie om de traceerbaarheid en de voedselveiligheid te monitoren. Daarnaast worden deze erkenningsnummers ook vaak door consumenten gebruikt om de werkelijke producent te achterhalen. Op huismerken van supermarkten wordt namelijk alleen de naam van de retailer vermeld.

Lijst EU-landen

- België; BE
- Bulgarije; BG
- Cyprus; CY
- Denemarken; DK
- Duitsland; DE
- Estland; EE
- Finland; FI
- Frankrijk; FR
- Griekenland; GR
- Hongarije; HU
- Ierland; IE
- Italië; IT
- Kroatië; HR
- Letland; LV
- Litouwen; LT
- Luxemburg; LU
- Malta; MT
- Nederland; NL
- Oostenrijk; AT
- Polen; PL
- Portugal; PT
- Roemenië; RO
- Slovenië; SL
- Slowakije; SK
- Spanje; ES
- Tsjechië; CZ
- Zweden SE

2.3 Dranken, likeuren en sappen

Voor dranken, likeuren en sappen bestaan speciale richtlijnen. Niet alleen voor bewaartemperaturen maar ook over accijns of verbruikersbelastingen. Voor alcoholvrije dranken moet verbruikersbelasting worden betaald. Voor alcoholhoudende dranken is het betalen van accijns verplicht.

2.3.1 Accijnsgoederen of verbruiksbelastinggoederen vervaardigen

Als u in Nederland accijnsgoederen en/of verbruiksbelastinggoederen vervaardigt, is vooraf een Vergunning vervaardiging in een accijnsgoederenplaats en/of een Vergunning inrichting voor de vervaardiging van verbruiksbelastinggoederen verplicht. Een compleet overzicht van de Nederlandse wet op de accijns vindt u hier.

2.3.2 Tarieven accijns en verbruiksbelasting

De accijnsproducten en verbruiksbelastinggoederen zijn onderverdeeld in de tariefcategorieën alcoholhoudend en alcohol vrije dranken.

Alcoholhoudende dranken

Over het verbruik van sommige goederen moet accijns of verbruiksbelastingen worden betalen. Voor More for Local zijn alleen alcoholhoudende producten relevant. Denk hierbij aan:

- Bier;
- Wijn;

- tussenproducten (bijvoorbeeld port, sherry en vermout). Bij een tussenproduct is alcohol toegevoegd bij de alcohol die is ontstaan uit natuurlijke gisting;
- andere alcoholhoudende producten (zoals sterke drank en parfums).

Alcoholvrije dranken

Over alcoholvrije dranken (vruchten- en groentesappen, mineraalwater en limonade) moet verbruiksbelasting worden betaald.

Als u alcoholvrije dranken uit een ander EU-land ontvangt, heeft u geen vergunning van de douane nodig. Wel moet u uiterlijk één dag na ontvangst van de goederen elektronisch aangifte doen voor de verbruiksbelastinggoederen die u ontvangt.

Verwacht u regelmatig accijnsgoederen uit een ander EU-land en is de accijns nog niet betaald in het andere EU-land? Dan moet u voordat u de zending ontvangt een Vergunning geregistreerde geadresseerde hebben. De aanvraag kunt u hier downloaden.

- Na ontvangst van de accijnsgoederen moet u de accijns op aangifte voldoen. Die aangifte moet u elektronisch doen, uiterlijk op vrijdag na de week van ontvangst. Ga daarvoor naar het beveiligde gedeelte van www.belastingdienst.nl.

- U kunt Informatie over het gebruik van een Vergunning geregistreerde geadresseerde downloaden.

Verwacht u incidenteel accijnsgoederen uit een ander EU-land en is de accijns nog niet betaald in het andere EU-land? Dan moet u, voordat u de zending ontvangt, een Aanvraagformulier Vergunning geregistreerde geadresseerde (tijdelijk) downloaden.

Na ontvangst van de accijnsgoederen moet u aangifte doen. Die aangifte moet u elektronisch doen, uiterlijk op vrijdag na de week van ontvangst. Ga daarvoor naar het beveiligde gedeelte van www.belastingdienst.nl. U kunt de informatie over het gebruik van een Vergunning geregistreerde geadresseerde (tijdelijk) downloaden via www.douane.nl.

Ontvangt u accijnsgoederen waarvan de accijns al in het andere EU-land is betaald? Dan heeft u geen vergunning nodig. Voorafgaand aan de verzending moet u de douane hierover inlichten en zekerheid stellen voor de accijns. Daarna moet u de accijnsgoederen met een vereenvoudigd administratief geleidedocument naar Nederland vervoeren of laten vervoeren.

3: Voedingswaarde vermelding voor levensmiddelen.

Op alle voorverpakte levensmiddelen is een uitgebreide tabel met voedingswaardevermelding verplicht met ten minste informatie over 7 voedingsstoffen: energie, vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en zout.

3.1.

Voorgeschreven tabel voedingswaardevermelding zonder Referentie-Inname

Per 100 g/ml

| | |
|-------------------------------------|--|
| Energie | .. kJ/.. kcal |
| Vetten, waarvan | .. g |
| - verzadigde vetzuren | .. g |
| - enkelvoudig onverzadigde vetzuren | .. g |
| - meervoudig onverzadigde vetzuren | .. g |
| Koolhydraten, waarvan | .. g |
| - suikers | .. g |
| - polyolen | .. g |
| - zetmeel | .. g |
| Vezels | .. g |
| Eiwitten | .. g |
| Zout | .. g |
| Vitaminen en mineralen | .. mg of .. µg en als % dagelijkse RI (bijlage XIII, deel A) |

Verplicht zijn de vet gedrukte gegevens.
Vrijwillig zijn de cursief gedrukte gegevens.
(In de praktijk mag dit niet-cursief of een ander lettertype zijn)

De voedingswaardevermelding voor energie en de voedingsstoffen moet per 100 g of 100 ml worden vermeld. Additioneel mag de voedingswaardevermelding per portie en/of consumptie-eenheid worden weergegeven.

3.2 Voedingswaardevermelding is verplicht voor (bijna) alle levensmiddelen, behalve voor:

- voedingssupplementen waarvoor andere regels gelden (Richtlijn 2002/46/EG, EU Commissie Q&A Etikettering, 3.1.1, 3.7.1, 3.7.2); 90
- natuurlijk mineraalwater waarvoor andere regels gelden (Richtlijn 2009/54/EG, EU Commissie Q&A Etikettering, 3.1.1);
- onverwerkte levensmiddelen die bestaan uit één ingrediënt of categorie ingrediënten (b.v. bloem, rijst, honing, EU Commissie Q&A Etikettering, 3.6.2);
- verwerkte producten die als enige vorm van verwerking zijn gerijpt en die bestaan uit één ingrediënt of categorie ingrediënten;
- water bestemd voor menselijke consumptie, inclusief water met alleen kooldioxide en/of aroma's;
- een kruid, een specerij of mengsels daarvan (EU Commissie Q&A Etikettering, 3.6.2);
- zout en zoutvervangers (met uitzondering van jodiumhoudend zout, EU Commissie Q&A Etikettering, 3.6.2);
- tafelzoetstoffen;
- koffie en cichorei producten die vallen onder Richtlijn 1999/4/EG, hele of gemalen (cafeïnevrije) koffiebonen;
- kruiden- en vruchtenthee, (cafeïnevrije) thee, (cafeïnevrije) instant- of oplosthee of thee-extract die geen andere toegevoegde ingrediënten bevatten dan aroma's die niets veranderen aan de voedingswaarde van de thee;
- gefermenteerde azijn of vervangers van azijn, inclusief die waarbij de enige toegevoegde ingrediënten aroma's zijn;
- aroma's;
- levensmiddelenadditieven;
- technische hulpstoffen;
- voedingsenzymen;
- gelatine;
- jam-geleermiddel;
- gist;
- kauwgom;
- levensmiddelen in verpakkingen waarvan het grootste oppervlakte kleiner is dan 25 cm²

Wel: (1) benaming; (2) allergenenetikettering; (3) hoeveelheid; en (4) houdbaarheidsdatum.

- (ambachtelijke) levensmiddelen die rechtstreeks door de producent in een kleine hoeveelheid worden geleverd aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, b.v. de ambachtelijke bakker of slager;
- dranken met een alcoholpercentage van meer dan 1,2% (als er wel een voedingswaardevermelding is, dan is het voldoende om alleen de energetische waarde te noemen, art. 16, lid 4 en art. 30, lid 4 Verordening (EU) Nr. 1169/2011, EU Commissie Q&A Etikettering, 3.6.1).