

BIJLAGE: Overzicht nieuwe verplichte gegevens SpecsPlaza

Om afnemers (bakkers) in staat te stellen - met behulp van aan SpecsPlaza gekoppelde softwarepakketten - een etiket te maken dat aan de nieuwe wettelijke eisen voldoet, moeten bepaalde velden in SpecsPlaza verplicht gevuld dan wel aangevinkt worden. Als leverancier vervult u hierin een cruciale rol.

Het gaat om:

- bepaalde voedingswaardegegevens;
- de in het product aanwezige allergenen;
- de herkomst van plantaardige olie en vet;
- het gewichtspercentage van de in het product aanwezige ingrediënten.

Daarnaast brengt de nieuwe Verordening voedselinformatie voor consumenten een aantal nieuwe verplichtingen met zich mee die niet altijd van toepassing zullen zijn, maar die wel actief gecontroleerd moeten worden en waar nodig ingevuld dan wel aangepast.

Het gaat dan met name om:

- vermelding van de aanwezigheid van technisch vervaardigde nano-ingrediënten;
- de mogelijkheid tot het opnemen van een bewaarvoorschrift met het oog op passende bewaring na openen verpakking; en
- de vermelding dat een product wat bestemd is voor de eindverbruiker 'ontdooid' is, wanneer het voor de verkoop diepgevroren was en dit een negatieve invloed heeft op de veiligheid of de kwaliteit van het product.

Hieronder worden deze aspecten nader toegelicht.

Voedingswaarde

- Verplichte voedingswaardegegevens zijn: energetische waarde (kJ en kcal), vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en natrium (waarde 0 of hoger). Deze gegevens moeten op artikelniveau ingevuld worden. Hoewel "zout" moet worden vermeld in de declaratie op het etiket wordt "natrium" gevraagd in SpecsPlaza. Met behulp van het natriumgehalte is het zoutgehalte (of het aantal zoutequivalenten) namelijk eenvoudig te berekenen door dit met een factor 2,5 te vermenigvuldigen.

Allergenen

- Er moet bekend zijn welke van de door de verordening verplicht te vermelden allergenen er in het product aanwezig zijn. Voor de wettelijke allergenen moet bij elk ingrediënt worden aangegeven welk allergeen daarin aanwezig is. Voor glutenbevattende granen en noten moet daarbij ook het soort graan en het soort noot worden aangevinkt (tarwe, rogge, amandel, walnoot et cetera). Deze gegevens moeten in de ingrediëntenlijst worden geaccentueerd. Uit de naam van het ingrediënt blijkt namelijk niet altijd om welk allergeen het gaat. Voorbeeld: achter 'weipoeder' moet worden vermeld '(melk)' en achter een additief met een allergene dragerstof moet bijvoorbeeld staan '(tarwe)'. Voor heel veel uniforme ingrediëntenbenamingen is een koppeling naar het relevante (sub)allergeen in de database opgenomen. Voor additieven en aroma's en enkele andere ingrediënten is dit echter niet het geval. Realiseert u zich dus dat het van belang is de gegevens over de aanwezige allergenen te controleren en waar nodig aan te vullen.
- In SpecsPlaza zijn ook alle LEDA allergenen vermeld. Hierover hebben leveranciers en afnemers onderling de afspraak gemaakt dat op artikelniveau wordt aangegeven of deze aan- of afwezig zijn; kruiscontaminatie aangegeven is facultatief.

Olie en vet

- Volgens de nieuwe Europese regels wordt het verplicht in de ingrediëntenlijst de bron van plantaardige olie en vet te vermelden. Daartoe zijn in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen de verschillende categorieën plantaardige olie en vet aangevuld met een verwijzing naar de plantaardige herkomst. In de SpecsPlaza nieuwsbrief van maart 2013 is gecommuniceerd dat de ingrediëntbenamingen 'plantaardige olie', 'gehard plantaardige olie', 'plantaardig vet' en 'gehard plantaardig vet' zonder bronvermelding uit de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen zullen worden geschrapt. In het Voorzittersoverleg Bakkerijketen is besloten dat de eerder per 1 januari 2014 voorziene aanpassingen in SpecsPlaza nu per 1 juni 2014 zullen worden doorgevoerd. Dat betekent dat u als leverancier in de uniforme ingrediëntenlijst eerst kiest voor het soort vet (plantaardig vet/olie, geheel gehard plantaardig vet/olie of gedeeltelijk gehard plantaardig vet/olie). Vervolgens kunt u meteen een keuze maken uit de verschillende bronnen.

Gewichtspercentage ingrediënten

- Bij de declaratie moet achter alle ingrediënten een gewichtspercentage staan (waarde < 1% of een getal >0).

Nanomaterialen

- Wanneer van toepassing bent u verplicht om op ingrediëntniveau bij de declaratie aan te vinken dat er technisch vervaardigde nanomaterialen in het product aanwezig zijn (Nano).

Bewaarvoorschrift na opening verpakking

- U vindt in het scherm "gebruik" een vrij tekstveld voor eventuele aanvullingen bij de gebruiksaanwijzing, bijvoorbeeld als de gebruiksaanwijzing 'na openen beperkt houdbaar' is opgenomen, kan in het vrije tekstveld worden aangegeven '2 dagen bij max. 7°C'.

Ontdoid

- In het scherm "procesgegevens", bent u verplicht aan te geven dat een product ontdoid is wanneer het product bestemd is voor de eindverbruiker en het voor de verkoop diepgevroren was en dit een negatieve invloed heeft op de veiligheid of de kwaliteit van het product.

De oorspronkelijke deadline van 1 januari 2014 is op verzoek van het Voorzittersoverleg Bakkerijketen verschoven naar **1 juni 2014** om leveranciers meer tijd te geven aan de nieuwe verplichtingen te kunnen voldoen. Vanaf deze datum kunnen specificaties die niet alle verplichte gegevens bevatten niet meer gevalideerd worden. Daarnaast zal in overleg met de partijen worden bepaald hoe wordt omgegaan met bestaande specificaties die niet aan de nieuwe vereisten voldoen. Het is dus erg belangrijk dat u bestaande specificaties tijdig controleert en dat u nieuwe specificaties volgens de nieuwe eisen opstelt.

Mochten zich problemen voordoen met het invoeren van bovenstaande gegevens, meldt dit dan tijdig bij de helpdesk van SpecsPlaza (specsplaza@nbc.nl) zodat we – indien mogelijk – gezamenlijk naar een oplossing kunnen zoeken.