

Met ingang van 1 januari 2014 heeft NBC het beheer van de databank SpecsPlaza overgenomen van het Productschap Akkerbouw. Daarmee zijn zowel de helpdesk als de backoffice van SpecsPlaza bij NBC ondergebracht. De huisstijl en het logo van SpecsPlaza zijn daarmee ook aangepast.

03-06-2014

Nieuwsbericht SpecsPlaza – Dinsdag 3 juni 2014

Er zijn een aantal belangrijke zaken te melden in het kader van de nieuwe release van Specsplaza:

Voor alle gebruikers:

1. Op **donderdagochtend 12 juni** zal de vernieuwde versie van de database worden overgezet. Naar verwachting zullen als gevolg hiervan zowel de web applicatie als de web services gedurende deze ochtend niet beschikbaar zijn.
2. Met de vernieuwde versie veranderen ook de kleurstelling en het logo van de web interface van de database. De website (www.specsplaza.nl) krijgt dezelfde uitstraling als de web interface van Specsplaza en op wat langere termijn zal ook alle Specsplaza gerelateerde informatie die momenteel nog deels op <http://www.bakkerijplaza.nl/specsplaza/startpagina-specsplaza> staat, hierop te vinden zijn.
3. Vanaf het moment dat de vernieuwde versie werkzaam is kunnen er geen nieuwe specificaties meer worden gevalideerd die niet aan de volgende vereisten voldoen:
 - a. Bij elk ingrediënt staat een gewichtspercentage (<1% is aangevinkt of een getal groter dan 0 is ingevuld).
 - b. Van alle wettelijke allergenen wordt op ingrediëntniveau vermeld of ze aan- of afwezig zijn, inclusief het soort glutenbevattend graan en het soort noot.
 - c. Bronvermelding plantaardige olie en vet - de volgende ingrediëntaanduidingen mogen niet meer voorkomen in specificaties:
 - a. Plantaardig vet 1933
 - b. Plantaardig vet (gehard) 2081
 - c. Plantaardige olie 1931
 - d. Plantaardige olie (gehard) 1932
 - d. LEDA allergenen worden op artikelniveau vermeld (aanwezig of afwezig).
 - e. Voedingswaarde: verplichte onderdelen zijn op artikelniveau ingevuld - energetische waarde (kJ en kcal), vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en natrium (waarde 0 of hoger). Ook het vochtgehalte zal (net als nu) een verplicht onderdeel blijven, omdat gebruikers dat nodig hebben voor bepaalde berekeningen. Tot nu toe was ook het vezelgehalte een verplicht onderdeel. In de nieuwe voedselinformatieverordening is dit niet meer het geval, maar het verzoek aan de leveranciers is dit onderdeel wel te blijven vullen omdat veel bakkers dit positieve aspect graag in hun voedingswaardedeclaratie op willen nemen.
4. We onderzoeken momenteel maandelijks of de actieve specificaties aan de nieuwe verplichtingen voldoen. We zullen de resultaten van deze audits met ingang van half juli 2014 op de website (www.bakkerijplaza.nl) publiceren. De automatische omzetting van gegevens is dan achter de rug (zie punt 10 en 11), de resultaten van de daarop volgende query zijn met de leveranciers gedeeld en de leveranciers hebben voldoende tijd gehad op eventuele onjuistheden te reageren. Gebruikers

hebben zo inzage in de status en voortgang. Uiterlijk op 31 oktober willen we alle specificaties die op dat moment nog niet voldoen in het archief plaatsen zodat ze niet langer actief zijn. De leveranciers kunnen ze dan pas weer activeren nadat ze de inhoud zodanig hebben bijgewerkt dat deze aan de wettelijke eisen voldoet. Zolang een specificatie niet actief is, kunnen bakkers de gegevens uit de specificatie niet uit de database downloaden.

5. Met de nieuwe release kunnen het allergene spelt en het allergene kamut op niet-actief worden gezet zodat deze niet meer zichtbaar zijn in de invulschermen. Dit heeft te maken met de nieuwe Europese wetgeving die het met ingang van 13 december 2014 verplicht stelt zowel het ingrediënt spelt als het ingrediënt kamut (waarvan de nieuwe naam 'khorasantarwe' luidt) aan het allergene tarwe te koppelen. Het uitfaseren van de allergenen spelt en kamut moet echter zeer zorgvuldig gebeuren, omdat anders het risico bestaat dat er geen enkel allergen wordt gekoppeld aan het ingrediënt spelt of het ingrediënt khorasantarwe. Om die reden zal dat in een later stadium worden uitgevoerd. Nadere communicatie hierover volgt.

Voor bakkerijen:

6. De bakkers die gebruik maken van SpecsPlaza zullen buiten de kleurstelling en het logo weinig veranderingen bespeuren. In de PDF versie van een specificatie wordt voortaan bij de wettelijke allergenen melding gemaakt van het soort glutenbevattend graan of het soort noot, zonder dat daar ook nog een melding bij staat over het feit dat er noten of gluten aanwezig zijn.

Voor leveranciers die gegevens geautomatiseerd (via XML-berichten) insturen:

7. Leveranciers die hun gegevens via XML berichten insturen worden vriendelijk verzocht dit te melden bij de Servicedesk van Specsplaza (specsplaza@nbc.nl). Momenteel weten we niet hoeveel en welke leveranciers dit precies betreft. Voor deze leveranciers is het van belang te weten dat de status van alle afzonderlijke LEDA allergenen in het XML bericht moet worden gecommuniceerd als aanwezig (CONTAINS) of Afwezig (FREE_FROM). De Servicedesk heeft eventueel een voorbeeld XML bericht beschikbaar van hoe dit er in de praktijk uitziet. Zij zullen dit voorbeeld toezenden aan de bedrijven die zich als 'XML-gebruiker' melden.
8. De systematiek voor LEDA allergenen is dus anders dan bij de wettelijke allergenen (soorten glutenbevattende granen en noten), waarbij in het XML-bericht alleen informatie over de aanwezige suballergenen hoeft te worden meegegeven en de overige suballergenen vervolgens op "afwezig" worden gezet.
9. Ingestuurde XML berichten die ingrediëntcodes bevatten waarvan de geldigheidstermijn is verstreken (zoals plantaardige olie of vet zonder bronvermelding) zullen met de komst van de nieuwe release niet meer gevalideerd kunnen worden.

Voor alle leveranciers:

ZEER BELANGRIJK: GEAUTOMATISEERDE AANPASSING VAN SPECIFICATIES DIE NIET VOLDOEN OM U TE ONTLASTEN (zie punt 10 en 11)

10. In heel veel bestaande actieve specificaties staan nog suballergenen (soorten glutenbevattende granen en soorten noot) op "niet ingevuld". Omdat voor al deze suballergenen afzonderlijk moet worden aangegeven of ze aan- of afwezig zijn worden deze specificaties momenteel afgekeurd. We zijn voornemens om vanuit SpecsPlaza procedures te draaien die de status "niet-ingevuld" veranderen in "afwezig". We kunnen dit echter alleen doen voor de volgende gevallen:
 - a. Op hoofdniveau is aangegeven dat gluten of noten afwezig zijn.
 - b. Op hoofdniveau is aangegeven dat gluten resp. noten "aanwezig" zijn en voor tenminste 1 suballergeen (soort graan resp. noot) is aangegeven dat deze aanwezig is.
11. U blijft als leverancier verantwoordelijk voor de inhoud en juistheid van de specificaties, ook na automatische aanpassing van bovenstaande gegevens. Hebt

u bezwaar tegen deze geautomatiseerde omzetting, stuur dan **uiterlijk op 16 juni 2014** een mail aan de Servicedesk Specsplaza (specsplaza@nbc.nl).

12. Bij gebruik van uitgefaseerde codes voor uniforme ingrediëntenbenamingen (bijvoorbeeld plantaardige olie of vet zonder herkomstvermelding) wordt een validatie op grond van de validatiedatum afgekeurd als de validatiedatum na het verstrijken van de geldigheidsdatum van de ingrediëntencode ligt.