
Nieuwsbrief 9 september 2016

ALLE GEBRUIKERS

1. Eind augustus waren 986 gebruikers aangesloten bij SpecsPlaza, waarvan 893 bakkerijen. In totaal waren er op dat moment 78 leveranciers met 1 of meer actieve specificaties en 11659 actieve specificaties. Het totale overzicht met de stand van zaken eind augustus is te vinden op de website www.specsplaza.nl onder het kopje "Over SpecsPlaza – Wie doen er mee".
2. De Europese Commissie heeft op 21 juni jl. besloten dat bepaalde meelverbeteraars die tot nu toe als proceshulpstoffen werden beschouwd als ingrediënt gedeclareerd moeten (gaan) worden. Het betreft hier geen verandering van de etiketteringswetgeving, maar een nadere interpretatie/uitleg van de bestaande regels. Concreet gaat het in SpecsPlaza om E300 en E920. De Commissie stelt dat de proceshulpstoffen een functie hebben tijdens de bereiding van het deeg en als zodanig, of als bijproduct aanwezig zijn in het uiteindelijke product. De Commissie concludeert dat ze daarmee ook van invloed zijn op de eigenschappen van het bakkerijproduct en om die reden als additief in de ingrediëntenlijst van voorverpakte producten moeten worden vermeld. Tot op heden gold dat meelverbeteraars niet op het etiket hoefden. De softwareleveranciers van SpecsPlaza zijn ook over deze aanpassing ingelicht. Meer informatie is te vinden via de volgende link: <http://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/aanpassing-etikettering-bakkerijproducten-meelverbeteraars-words-ingredi%C3%ABnten>.
3. In november 2016 is de volgende release van SpecsPlaza gepland. Er zullen dan een aantal veranderingen plaatsvinden die ook gevolgen hebben voor de bakkerijsoftware en de leveranciers die gegevens elektronisch insturen. Deze veranderingen worden besproken onder het kopje "XML-gebruikers". De volgende aanpassingen zijn voorzien:
 - a. Bereidingswijzen van grondstoffen die niet op het etiket van een bakkerijproduct vermeld hoeven te worden, worden voortaan vermeld in het veld "Kwalificatie" wat we anders gaan noemen, namelijk "Specifieke kenmerken". De stamlijst 'Bereidingswijzen' en het bijbehorende veld in de specificatie worden opgeheven. Bestaande informatie uit het veld "Bereidingswijze" wordt automatisch overgeheveld naar het veld "Specifieke kenmerken" zoals hiervoor beschreven.
 - b. Het aantal karakters van de veldnaam "Producent" wordt uitgebreid van 50 tot 500. Leveranciers kunnen in dit veld dan de NAW-gegevens van de laatste bewerker invullen wanneer de producent niet dezelfde is als degene die de specificatie heeft ingevoerd. Bakkerijen die moeten voldoen aan de BRC 7 norm moeten namelijk weten wat de identiteit van de laatste bewerker is.
 - c. Het tabblad "Leven(sovertuigingskenmerken)" wordt uitgebreid met informatie over duurzaamheidscertificaten. Hierdoor komen er 8 nieuwe velden bij: UTZ cacao, UTZ koffie, UTZ thee en UTZ hazelnoot, RTRS soja, RSPO Mass Balance (MB), RSPO Segregated (SG) en RSPO Identitiy Preserved (IP).
 - d. De velden op het tabblad "Leven(sovertuigingskenmerken)" hoeven bovendien niet meer allemaal verplicht gevuld te worden op het moment dat één van de velden gevuld wordt. Een leverancier kan dus per kenmerk aangeven of het JA of NEE is, maar mag een veld ook leeg laten als het niet van toepassing is.

- e. Er zal een nieuw veld worden toegevoegd aan het algemene onderdeel van de Specificaties (artikel overschrijdend) waarin het identificatienummer wordt getoond van de leverancier die de specificatie heeft ingevoerd. Dit nummer staat nu al in de database, maar werd nog niet aan de gebruiker getoond.
- f. In de vorige nieuwsbrief werd al gemeld dat het vrije tekstveld voor toelichting bij land van herkomst verwijderd gaat worden. De selectie van één of meer landen van geografische oorsprong wordt vergemakkelijkt.
- g. In de vorige nieuwsbrief werd al gemeld dat het voor de automatische berekening van de energiewaarden van belang is dat alle daarvoor relevante velden verplicht worden gevuld (0 invullen kan dus ook). Dat betekent dat **met ingang van 1 december 2016 ook de velden "polyolen", "alcohol", "salatrim" en "organische zuren" verplicht ingevuld moeten worden.** De organische zuren omvatten melkzuur, azijnzuur, citroenzuur, appelzuur, oxaalzuur en wijnsteenzuur.
- h. Aan de nomenclatuurlijst wordt een extra kolom toegevoegd. Hierin wordt de declaratiennaam van het ingrediënt vermeld voor zover deze afwijkt van de naam in de nomenclatuurlijst. Op deze manier kunnen vergelijkbare ingrediënten toch bij elkaar worden opgeteld. Bijvoorbeeld het ingrediënt "rogge (geplet)" en het ingrediënt "rogge (gestoomd)" krijgen beide de declaratiennaam "rogge".
- i. In de vorige nieuwsbrief werd ook al gemeld dat het totale percentage van ingrediënten van een product en van een grondstof een validatiecriterium wordt. Dat betekent dat wanneer dat percentage ligt onder de 80% of boven de 120%, validatie van een specificatie niet langer mogelijk zal zijn.

LEVERANCIERS

4. Afnemers hebben speciaal aandacht gevraagd voor het juist invullen van het vochtgehalte bij de voedingswaardedeclaratie. In de praktijk komt het regelmatig voor dat deze waarde niet in overeenstemming is met het fysisch/chemisch kenmerk "Drogestof" of "Vochtgehalte". De relatie tussen drogestof (DS) en vochtgehalte is als volgt: $DS = 100 - \text{vochtgehalte}$. De hoeveelheid drogestof kan voor bakkerijen van groot belang zijn, bijvoorbeeld voor kostprijsberekeningen of berekening van het inbakverlies. Er zal daarom een melding worden gegeven als de leverancier bij de voedingswaarde een vochtgehalte invult wat niet in overeenstemming is met een bij fysisch/chemisch kenmerk ingevulde waarde voor vochtgehalte of drogestof of andersom. Een fysisch/chemisch kenmerk is geen verplicht veld. De melding is (nog) niet beperkend voor de validatie.
5. Bij de vermelding van additieven in SpecsPlaza heeft het verreweg de meeste voorkeur om alle additieven als afzonderlijke ingrediënten te benoemen. De functie van het additief staat namelijk al in de aanduiding en de etiketteringssoftware kan op basis daarvan een optelling kan maken van additieven met dezelfde functie, ook als deze in verschillende artikelen aanwezig zijn. Als additieven met dezelfde functie binnen een artikel als een grondstof (GSF) worden gedeclareerd, zou het kunnen dat de etikettensoftware ze als samengesteld ingrediënt declareert, waardoor er alsnog dubbele vermeldingen voorkomen in de ingrediëntenlijst van het bakkerijproduct. Dat risico wordt weggenomen door de additieven als afzonderlijke ingrediënten te declareren. Bovendien hoeft de etikettensoftware dan sowieso niet zelf een berekening te maken van de percentages in het eindproduct, wat de kans op fouten aanzienlijk reduceert.

XML-GEBRUIKERS

Met betrekking tot de implementatie van onderstaande punten willen we tot aan de volgende release van SpecsPlaza (die gepland staat voor mei 2017) twee 'endpoints' ondersteunen (één voor het oude en één voor het nieuwe bericht). XML gebruikers krijgen hierdoor meer tijd krijgen om de nieuwe situatie te implementeren. Met de voorjaarsrelease van 2017 zal het oude 'endpoint' beëindigd worden.

6. Het aantal karakters van het huidige veld *Kwalificatie* (element *ingredientQualificationNL*) wordt uitgebreid van 80 naar 250 zodat hierin meerdere kenmerken (inclusief bereidingswijzen) vermeld kunnen worden. De inhoud die nu in het veld *Bereidingswijze* staat (element *preparationTechniqueCodelistNL*) wordt via conversie overgezet naar het huidige veld *Kwalificatie*. In de schermen gaat dit veld "Specifieke kenmerken" heten. In de XML blijft de benaming van het element *ingredientQualificationNL* behouden. Verschillende kenmerken worden gescheiden door een ;(puntkomma)-teken. De stamlijst bereidingswijzen en het bijbehorende veld (het element *preparationTechniqueCodelistNL*) worden afgeschaft. Als hierna in de specificatie via de XML nog bereidingswijzen worden ingestuurd worden deze genegeerd.
7. Het aantal karakters van de veldnaam "Producent" (element *nameOfManufacturer*) wordt uitgebreid van 50 naar 500. Leveranciers kunnen in dit veld dan de NAW-gegevens van de laatste bewerker invullen wanneer de producent niet dezelfde is als degene die de specificatie heeft ingevoerd. Bakkerijen die moeten voldoen aan de BRC 7 norm moeten namelijk weten wat de identiteit van de laatste bewerker is.
8. Het tabblad Levensovertuigingskenmerken (element *foodAndBeverageDietRelatedInformation*) wordt uitgebreid met 8 nieuwe velden (met bijbehorende nieuwe XML-codes. De XML codes voor de nieuwe velden zijn als volgt:

Benaming veld	XML-code
UTZ koffie	SPL_UTZ_COFFEE
UTZ cacao	SPL_UTZ_COCOA
UTZ thee	SPL_UTZ_TEA
UTZ hazelnoten	SPL_UTZ_HAZELNUTS
RSPO Mass Balance (MB)	SPL_SUSTAINABLE_PALM_OIL_RSPO_MB
RSPO Segregated (SG)	SPL_SUSTAINABLE_PALM_OIL_RSPO_SG
RSPO Identity Preserved (IP)	SPL_SUSTAINABLE_PALM_OIL_RSPO_IP
RTRS soja	SPL_ROUND_TABLE_RESPONSIBLE_SOY

9. Op dit moment is het zo dat wanneer een kenmerk als HALAL in het bericht bij *dietTypeCode* wordt ingestuurd door de leverancier, dit kenmerk met HALAL=YES wordt opgenomen in de database. Wordt een kenmerk, bijvoorbeeld ORGANIC, niet ingestuurd (staat niet in het bericht), dan wordt dit op ORGANIC=NO gezet. Bij het uitsturen (na request aan de webservice door de bakkerijsoftware) wordt in het bericht bijvoorbeeld HALAL opgenomen als het in de database als HALAL=YES staat. ORGANIC=NO wordt niet in het bericht opgenomen. Het is op dit moment dus niet mogelijk om het verschil tussen Nee en Niet-ingevuld aan te geven. Dit is wel gewenst. Daartoe wordt de structuur voor het versturen van de *foodAndBeverageDietRelatedInformation* aangepast.

We willen dat als volgt opnemen:

```
<diettype>  
  <dietTypeCode>HALAL</ dietTypeCode >  
  <value>YES</value>  
</diettype>
```

Er kunnen meerdere diettypes worden opgenomen. Bij Value kan dan YES of NO worden ingevuld. Niet opnemen van een *dietTypeCode* betekent dat deze 'niet is

ingevuld' (niet gespecificeerd). Deze opzet geldt voor alle Levensovertuigingskenmerken, dus zowel de bestaande als de nieuwe.

10. De toelichting (vrije tekst) op de herkomst komt te vervallen in SpecsPlaza. In het bericht vervalt element *originDescriptionNL*.
11. Met ingang van 1 december 2016 worden voor de voedingswaarde ook de velden "polyolen", "alcohol", "salatrim" en "organische zuren" verplicht (de waarde "nul" insturen mag ook). Leveranciers die via XML insturen dienen hun koppeling hierop aan te passen.
12. Bij de nomenclatuurlijst (Standaard ingrediënt) wordt een kolom (veld) toegevoegd waarin de (standaard) declaratienaam van het (standaard) ingrediënt wordt vermeld voor zover deze afwijkt van de naam in de nomenclatuurlijst. De leverancier kan toch duidelijk aangeven om wat voor een ingrediënt het gaat. In het XML bericht van de specificatie wordt naast de *ingredientName* en de *standardIngredientCodeNL* een nieuw element *ingredientDeclarationName* opgenomen. Daarnaast wordt in het bericht van de lijst met ingrediënten die kan worden opgevraagd via de service *standaard_SplazaService_getStandaardIngrediënten* ook een extra element *ingredientDeclarationName* opgenomen.
13. De validatieprocedure die wordt gebruikt bij insturen van een bericht (door de leverancier), wordt uitgebreid met een blokkerende validatie op het **Totaal percentage ingrediënten en de Percentages binnen iedere grondstof**. Het totaal van de percentages van de ingrediënten (IGT) en grondstof(fen) (GSF) moet tussen 80 en 120 liggen én het totale percentage van de ingrediënten binnen iedere grondstof (GSF) moet tussen 80 en 120 liggen. Als dit niet het geval is keurt de validatieprocedure de productspecificatie en daarmee het hele XML bericht af.