

## Nieuwsbrief 17 april 2020

### ALLE GEBRUIKERS

1. In mei 2020 is de volgende release van SpecsPlaza gepland. Er zullen dan enkele veranderingen plaatsvinden die ook gevolgen hebben voor gebruikers die gegevens insturen of ophalen via XML. Deze veranderingen worden ook besproken onder het kopje "XML-gebruikers". De volgende algemene aanpassingen zijn voorzien - deze aanpassingen zijn met de Werkgroep SpecsPlaza besproken:
  - a. Een probleem met de wijze waarop de allergenen voor glutenvrij gemaakte graanbestanddelen worden aangegeven in SpecsPlaza wordt verholpen. Het betreffende graan kan wel op "ja" staan, maar "glutenbevattende granen" moet op "afwezig" kunnen worden gezet als dit van toepassing is. De leverancier krijgt daarom de mogelijkheid om de hoofdgroep "glutenbevattende granen" handmatig uit te schakelen, of deze niet in te sturen voor glutenvrij gemaakte granen. De verplichte koppeling tussen glutenbevattende granen en een of meer granen uit de betreffende subgroep bij het opslaan en de validatie van de specificaties wordt dus losgelaten. Voor noten blijft deze verplichte koppeling wel bestaan.
  - b. Met de inwerkingtreding van het vernieuwde warenwetbesluit Meel en brood op 1 juli 2020, worden een aantal nieuwe gereserveerde aanduidingen voor brood gelanceerd. Verder wordt het voor alle broodsoorten verplicht om aan te geven of het wit, bruin of volkorenbrood is. De overgangstermijn voor implementatie van deze nieuwe regels is 2 jaar. SpecsPlaza gaat bakkers en leveranciers daarin zo goed mogelijk ondersteunen. Daartoe worden de volgende aanpassingen voorbereid respectievelijk uitgevoerd.
    - SpecsPlaza wordt uitgebreid zodat op ingrediëntniveau door de beheerder kan worden aangegeven of een ingrediënt mogelijk tot het graan in meelbestanddeel kan worden gerekend. Dit is van belang om te kunnen nagaan of een gereserveerde aanduiding gebruikt kan worden. Dit is namelijk afhankelijk van de samenstelling van het meelbestanddeel (aantal graansoorten daarin en de hoeveelheid graan per soort). Deze gegevens worden op het moment dat de informatie compleet is, opgenomen in de export van de uniforme ingrediëntenlijst. De gegevens moeten vanaf het moment dat ze volledig zijn ook uitgestuurd kunnen worden via XML zodat de bakkerijsoftware dat kan uitlezen. De noodzakelijke voorbereidingen daarvoor worden alvast getroffen. Wees als ondernemer alert op het feit dat granen die gebruikt worden voor decoratie van het brood per definitie niet meetellen voor het meelbestanddeel.
    - De voorjaarsrelease maakt het voor grondstofleveranciers mogelijk om op artikelniveau aan te geven of het artikel geschikt is voor gebruik in volkorenbrood. Wanneer de bakker dit artikel volgens de gebruiksaanwijzing toepast en zelf ook alleen maar grondstoffen toevoegt die geschikt zijn voor het maken van volkorenbrood resulteert dit dus in "volkoren". De opties voor de leverancier zijn: volkoren ja/nee/niet ingevuld zodat de afnemer kan zien welke artikelen al actief beoordeeld zijn op dit criterium en welke niet. Deze informatie kan door de leverancier zowel via XML als via het scherm worden gevuld. Deze gegevens worden ook uitgestuurd via XML zodat de bakkerijsoftware dat kan uitlezen.

2. De Europese Commissie heeft besloten dat het levensmiddelenadditief E160b (Annatto, Bixine, Norbixine) verwijderd wordt van de lijst met toegestane additieven en wordt vervangen door 2 aparte additieven, namelijk Annatto bixine E160b (i) en Annatto norbixine E160b (ii). Dit naar aanleiding van de risicobeoordeling van European Food Safety Authority (EFSA) voor E160b waarin werd geconcludeerd dat voor sommige componenten van E160b de veiligheid niet kon worden vastgesteld. Het besluit is nog niet officieel gepubliceerd. In SpecsPlaza komt E160b momenteel ook voor op de lijst van uniforme ingrediëntenbenamingen. Dat betekent dat de geldigheid van dit ingrediënt zal worden beëindigd en het vervangen zal worden door E160b (i) en E160b (ii). De geldigheid van E160b zal worden beëindigd op het moment dat de wetgeving van kracht wordt. Dat betekent dat vanaf dat moment het ingrediënt blijft staan in bestaande specificaties, maar dat op het moment dat een specificatie opnieuw gevalideerd moet worden, een keuze gemaakt moet worden voor ofwel E160b (i) of E160b (ii). Momenteel kan een E-nummer niet meer dan 6 karakters bevatten. Dat moet door deze verandering aangepast worden. Dit wordt uitgebreid naar maximaal 12 tekens. Om de bakkerijsoftware voldoende tijd te geven de software waar nodig hierop aan te passen, zullen de uitgebreide additiefnamen niet voor 1 september toegevoegd worden aan de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen.
3. Eind maart waren 944 gebruikers aangesloten bij SpecsPlaza, waarvan 862 bakkerijen. In totaal waren er op dat moment 65 leveranciers met 1 of meer actieve specificaties en 12124 actieve specificaties. Het totale overzicht met de stand van zaken eind maart is te vinden op de website [www.specsplaza.nl](http://www.specsplaza.nl) onder het kopje "Wie doen er mee".

#### BAKKERIJEN

4. In de praktijk blijkt nogal eens dat een specificatie voor een bakker niet zichtbaar is terwijl de leverancier aangeeft dat deze is toegevoegd, gevalideerd en dat hij de betreffende bakker heeft geautoriseerd. In de meeste gevallen kan dit probleem eenvoudig worden opgelost door de software opnieuw met SpecsPlaza te laten synchroniseren. De software kijkt namelijk altijd naar de situatie zoals die was op het moment dat er voor het laatst gesynchroniseerd werd. Als er na die tijd wijzigingen door leveranciers zijn doorgevoerd (zoals de invoer van een nieuw product of een nieuwe versie van een product) moet de synchronisatie opnieuw uitgevoerd worden.
5. Check voor actuele en wettelijk juiste informatie op uw etiket of specificatie de volgende punten:
  - a. Gebruikt u de laatste versie van de bakkerijsoftware?
  - b. Heeft u de software opnieuw gesynchroniseerd met SpecsPlaza?
  - c. Komt het versienummer van de grondstof in het softwarepakket overeen met de laatste versie op SpecsPlaza?
  - d. Bedenk dat u daarbij mogelijk ook zelf ingevoerde grondstoffen gebruikt. Is deze informatie nog actueel?
  - e. Is het recept opnieuw berekend?

#### XML GEBRUIKERS

6. Met de nieuwe release van SpecsPlaza zijn een drietal wijzigingen voorzien die betrekking hebben op XML gebruikers. De vierde en vijfde wijziging worden nu alleen voorbereid en pas later geïmplementeerd:
  - a. De leverancier krijgt de mogelijkheid om de hoofdgroep "glutenbevattende granen" niet in te sturen voor glutenvrij gemaakte granen. De verplichte koppeling tussen "glutenbevattende granen" en een of meerdere granen uit de betreffende groep voor validatie wordt dus losgelaten.
  - b. Bij het valideren van een nieuwe versie van een specificatie waarvan de som van de ingrediënten en grondstoffen of de som van de ingrediënten binnen een grondstof niet tussen de 80 en 120 ligt, geeft in de XML een foutmelding

SPL00011 waarbij in de tekst ten onrechte staat dat de versie wel gevalideerd kan worden. Deze tekst wordt aangepast. Dit is namelijk al sinds de najaarsrelease van 2016 een validatie criterium.

- c. Op artikelniveau kan de leverancier aangeven of het artikel geschikt is voor gebruik in volkorenbrood. Wanneer de bakker dit artikel volgens de gebruiksaanwijzing toepast en zelf uitsluitend grondstoffen toevoegt die geschikt zijn voor het maken van volkoren(brood) resulteert dit dus in "volkoren". De opties voor de leverancier zijn: volkoren ja/nee/niet ingevuld zodat de afnemer kan zien welke artikelen actief beoordeeld zijn op dit criterium en welke niet. Deze informatie kan door de leverancier zowel via XML als via het scherm worden gevuld. Deze gegevens worden ook uitgestuurd via XML zodat de bakkerijsoftware daar mee kan gaan werken.
- d. In een later stadium zal op ingrediëntniveau via XML uitgestuurd worden of een ingrediënt tot graan in meelbestanddeel kan worden gerekend. De toelichting bij dit punt staat onder punt 1b, eerste bolletje. Deze informatie moet eerst volledig door de beheerder gevuld zijn voordat de bakkerijsoftware ermee kan gaan werken. Wees als softwareleverancier alert op het feit dat granen die gebruikt worden voor decoratie van het brood niet mee mogen tellen voor het meelbestanddeel.
- e. Bij punt 2 onder het kopje "Alle gebruikers" wordt uitgelegd dat het aantal karakters wat voor E-nummers kan worden meegestuurd uitgebreid gaat worden van 6 naar 12. Deze uitbreiding heeft invloed op de webservice voor het ophalen van de standaardingredienten:  
[https://www.specsplaza.nl/WebServices/SplazaService\\_getRLists.asmx operatie getStandardIngredients2](https://www.specsplaza.nl/WebServices/SplazaService_getRLists.asmx operatie getStandardIngredients2)

Element E\_NUMMER wordt uitgebreid van 6 naar 12 tekens. Er komt geen nieuwe versie van de webservice, maar de bestaande webservice wordt aangepast om de gevolgen voor de bakkerijsoftware zoveel mogelijk te beperken. Alleen als de bakkerijsoftware daadwerkelijk controleert op een beperkte veldlengte van E-nummers (minder dan 12 tekens), dient deze aangepast te worden. Met ingang van de maand september worden daadwerkelijk E-nummers uitgestuurd die meer dan 6 tekens bevatten, zodat er voldoende tijd is om eventuele aanpassingen in de software door te voeren.