



# DE VOEDSELALLERGENEN WETGEVING

## ALS ONDERDEEL VAN DE NIEUWE LEVENSMIDDELENWETGEVING

---

### Waarom is levensmiddelen service zo'n belangrijke sector in relatie tot allergenen?

Er is alweer voor ongeveer 9 jaar wetgeving van kracht met betrekking tot allergene ingrediënten voor voorverpakte producten. Uit onderzoek blijkt dat mensen met een voedselallergie nog steeds reacties krijgen die gebeuren wanneer ze uit eten gaan. Sommigen gaan gewoon helemaal niet uit eten of zijn niet in staat spontaan naar een eetgelegenheden te gaan als gevolg van de angst voor reacties bij het uit eten.

In de verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (Pb EU 2011, L 304) en artikel 10, onderdeel e, van het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen (zie bijlage); wordt aangegeven dat van 14 benoemde levensmiddelen en (hulp)stoffen, die schadelijke effecten kunnen opleveren bij personen die een voedselallergie of voedselintolerantie hebben, informatie moet worden gegeven over de aanwezigheid in het eindproduct dat geleverd wordt aan de consument. Dit geldt vanaf 13 december 2014 voor voorverpakte en (nieuw!) niet-voorverpakte levensmiddelen. De invulling hiervan mag (en is gebeurd) op nationaal niveau afgestemd worden en na EU goedkeuring op nationaal niveau ingevoerd worden.

Dit zal een echt grote verandering voor de food service zijn, omdat bedrijven allergene ingrediënt informatie moeten verstrekken in plaats van de huidige standaard en dat is in het algemeen niet in staat zijn om klanten te vertellen welke allergene ingrediënten er in hun gerechten zitten.

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



## **Wat voor soort voedsel dienstverlenende bedrijven geldt dit voor en welke landen?**

De regeling zal gelden voor alle foodservice bedrijven zoals: Restaurants, Cafés, cafetaria's, snackbars, bedrijfskantines, schoolkantines, crèches, eten in ziekenhuis en gevangenis, conference catering, bruiloften, etc.

**in feite iedereen het verstrekken van voedsel in een horeca -instelling zal moeten houden aan de nieuwe regelgeving.**

Het heeft ook betrekking op onverpakte levensmiddelen verkocht in de detailhandel, zoals de delicatessenwinkel in een supermarkt en slagers, etc. ook.

## **Hoe zal de regelgeving van invloed op de food service-industrie als geheel?**

De food servicesector zal in staat moeten zijn om nauwkeurige en consistente informatie, over de allergene ingrediënten in de voedingsmiddelen die zij verstrekken, te leveren.

Om dit te doen moeten zij systemen opzetten om deze informatie vast te leggen en op te nemen. Bijvoorbeeld, als een food service bedrijf broodjes van een bakkerij koopt, zullen zij de ingrediënteninformatie over de allergene ingrediënten die in het brood ten moeten krijgen van de bakker. Dit geldt voor de zaden in het brood, de soort gebruikte bloem etc. Het betekent dat het food service bedrijf deze informatie dan kan doorgeven aan hun klanten en er moet een systeem zijn om deze informatie vast te leggen.

Ook als ze voedsel uit verse ingrediënten op hun terrein gebruiken, zullen ze dit in hun recepten moeten vastleggen of ze moeten een systeem in de plaats hebben waar dit in staat, zodat ze weten welke ingrediënten worden gebruikt in welke producten.

Hun personeel moet ook training ondergaan, zodat ze de processen in het bedrijf waar ze werken begrijpen en weten hoe om te gaan met de vragen die ze krijgen van allergische klanten.

Er wordt niet verwacht dat iedereen elke vraag moet kunnen beantwoorden, maar er moet in ieder geval iemand in de organisatie zijn die kan omgaan met de vragen over allergene ingrediënten. Dit kan een dienstdoende manager, eigenaar of chef-kok zijn, die de informatie weet te geven.

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



## Heeft de regelgeving betrekking heeft op het opzettelijke gebruik van allergenen?

De regelgeving gaat over het opzettelijke gebruik van allergene ingrediënten.

De Voedselinformatievoorziening Regeling bevat wel een artikel dat een optie biedt om regels inzake verontreiniging door allergenen kruis \besmetting te introduceren zodra allergenen drempelwaarden zijn vastgesteld, maar dit is geen onderdeel van de huidige regelgeving.

Er is en wordt een grote hoeveelheid werk verricht in de afgelopen jaren op het gebied van allergeendrempels en hopelijk zal er in de komende jaren een wetenschappelijk onderbouwd systeem komen waar iedereen mee kan werken. Zodra er internationale overeenkomst zal zijn ten aanzien van de drempelwaarden kan in het reglement worden opgenomen.

## Hoe en waar zal bij onverpakte producten de allergenen informatie moeten worden gegeven en waar zal de informatie moeten worden gezien?

De EU-wetgeving bevat geen enkele aanwijzing op welke manier allergeneninformatie in een horeca omgeving moet worden verstrekt:

- Het kan op een menu worden gezet en de allergeneninformatie zou onder elk item geplaatst kunnen zijn
- Een sandwich bar kan het op de kaartjes aangeven, wanneer de broodjes op locatie worden ingepakt of op de potten / bakken waar de vulling in bewaard wordt
- Sommige restaurants kunnen een map in de buurt van de kassa plaatsen waar de allergeneninformatie per gerecht in staat
- Grote catering leveranciers zal waarschijnlijk gebruik maken van een allergenen matrix
- Alle food service organisaties moeten receptinformatie hebben over de allergenen in de gerechten die ze leveren

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



## Als het allergeen informatie alleen mondeling wordt gegeven, denk je dat de allergische klant hiermee blij zal zijn? Zo niet, hoe kan dit probleem worden overwonnen?

Als het bedrijf ervoor kiest om de allergeen informatie mondeling te geven, moeten ze een systeem of proces binnen het bedrijf hebben waar de allergeen informatie in opgeslagen staat en die beschikbaar is voor medewerkers, zodat zij vragen van klanten kunnen beantwoorden.

Dit zou het ingrediëntenetiket van een product kunnen zijn dat centraal wordt bewaard in een map.

Bedrijven moeten kunnen aantonen dat ze Merk A versus Merk B hebben gebruikt als ze leveringen aankopen bij verschillende bedrijven.

De informatie moet consistent, handhaafbaar en controleerbaar zijn opdat bij een lokale controle van het bedrijf en de vraag welke allergenen in een schotel of onverpakt product zitten, het bedrijf de informatie beschikbaar heeft en dat dit tevens gedocumenteerd traceerbaar is voor de EU Top14 allergeen informatie.

Het afdwingbare gedeelte van de regelgeving is weten:

- wat er in uw producten zit,
- waar je de informatie vastlegt
- wat je hebt gekocht van leveranciers en
- hoe hun ingrediënten informatie wordt verspreid

Handhavingspersoneel zouden een personeelslid kunnen vragen om hen te laten weten waar de allergie informatie voor een specifiek product is.

Klanten met voedselallergie zullen zelf in staat zijn om te beoordelen hoe zeker bedrijven zijn in de aan hen verstrekken van de informatie.

Als food service medewerkers onzeker zijn over vragen die aan hen worden gesteld moeten ze deze door geven aan een van hun collega's en deze informatie dient accuraat en consistent te zijn.

Als bedrijven duidelijke en consistente informatie leveren dan zullen mensen met een voedselallergie er regelmatig naar toe gaan, wat in zich zelf een commercieel voordeel is wanneer u het vertrouwen weet te winnen van klanten met voedselallergie.

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



(bewust lege pagina)

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



## Wat organisatie en bedrijven die voedsel leveren moeten weten:

De aangepaste wetgeving met betrekking tot informatie voorziening aan consumenten (gasten) etikettering van allergenen wetten die van toepassing is vanaf 13 december 2014 wordt genoemd de Warenwet regeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen.

**Dit reglement is van invloed op alle levensmiddelen-service organisaties , ongeacht de grootte!**

Bent u eigenaar van of werkt u in een van de volgende bedrijven / organisaties:

- Restaurants
- Bistro's
- Cafés en Gastronomische cafés
- Wijn bars
- Brasseries
- Cafe 's
- Cafeteria's
- Catering
- Fast food
- Supermarkten / Winkels met cafés
- Catering en conferentiefaciliteiten
- Ontspanningsattracties, zoals themaparken
- Ontspanningsclubs - Musea -
- Cinema - Theater
- Snelweg diensten
- Welzijn Catering zoals Scholen - Hogescholen - Universiteiten - Ziekenhuizen en Bejaardentehuizen
- Het leger, marine en luchtmacht
- Transport Catering (binnen de EU-lidstaten), waaronder Vliegtuigen, Boten (Ferries) en Spoorwegen
- Catering voor evenementen; Outdoor evenementen, zoals festivals etc.

*(Niet uitputtende lijst)*

*(Niet uitputtende lijst)*

---

© NAN 2014 08

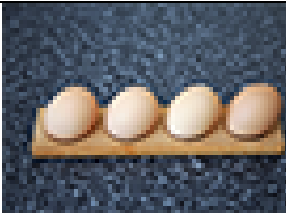


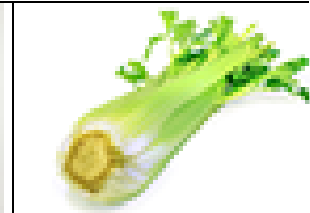





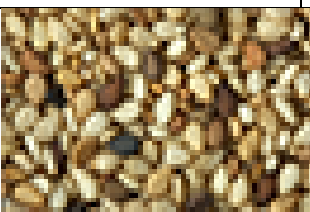


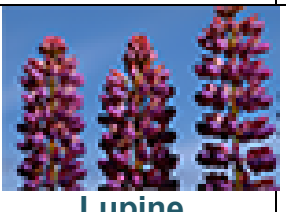

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*

## Hier zijn de EU- Top 14 allergenen

Zorg ervoor dat u weet:

- welke de 14 allergenen zijn en
- of een van deze of meerdere van deze allergenen aanwezig zijn in de producten die u verkoopt

Met deze informatie kunt u uw klanten zodra deze hierom vragen vertellen welke producten welke allergenen bevatten

			
<b>Ei</b>	<b>Schelpdieren</b>	<b>Schaaldieren</b>	<b>Selderij</b>
			
<b>Melk</b>	<b>Vis</b>	<b>Noten</b>	<b>Sulfiet</b>
			
<b>Soja</b>	<b>Sesamzaad</b>	<b>Pinda</b>	<b>Mosterd</b>
			
<b>Lupine</b>	<b>Gluten bevattende Tarwe</b>		

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



## Wat u moet doen als onderdeel van de nieuwe voedselallergeen wet

Met de nieuwe wet moeten alle levensmiddelen-service organisaties die niet-voorverpakte / niet-verpakte levensmiddelen of levensmiddelen die verpakt worden op locatie voor consumptie, moeten de details van de menu-items (de ingrediënten) die een of meer van de EU Top14 allergeen weten.

Details van een of meer van deze Top -14 allergeen moeten duidelijk worden vermeld in een voor de hand liggende plaats, zoals een menu, bord, informatiepakket of mondeling kunnen worden toegelicht, waarbij de mondelinge informatie visueel geïllustreerd moet kunnen worden (van elk gerecht op uw menu is een uitsplitsing van allergeen informatie vereist)

### Belangrijke aspecten van de nieuwe wet:

- U kunt niet meer zeggen dat je niet weet of een allergeen aanwezig is
- U kunt niet meer stellen dat alle voedingsmiddelen " kan " bevatten allergeen
- Mondelinge verklaringen moeten worden ondersteund schriftelijk indien nodig
- Uw lokale NVWA toezichthouder zal de regelgeving af te dwingen, en zal niet-naleving leiden tot hoge boetes.

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*





**Het reglement en de daaropvolgende handhaving bewijzen dat de eis van opleiding van het personeel op alle niveaus nog nooit zo belangrijk voor food service organisaties is geweest.**

**Alle medewerkers moeten worden opgeleid om te begrijpen wat de behoeften van voedselallergische klanten zijn en hoe kruisbesmetting te voorkomen is.**

*Bijlage tekst na EU-notificatie: Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen zoals deze geplaatst gaat worden in de Staatscourant, waarna deze rechtsgeldig is.*

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



BIJLAGE:

## TEKST NA EU-NOTIFICATIE

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,

Gelet op Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PbEU 2011, L 304) en artikel 10, onderdeel e, van het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen;

Besluit:

### Artikel 1

In deze regeling wordt verstaan onder:

- a. niet-voorverpakte levensmiddelen: levensmiddelen die niet voorverpakt aan de eindverbruiker of aan grote cateraars te koop worden aangeboden of levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument worden verpakt of met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt;
- b. allergeneninformatie: de vermelding, bedoeld in artikel 9, eerste lid, onderdeel c, van verordening (EU) 1169/2011.

### Artikel 2

1. Op de plaats waar niet-voorverpakte levensmiddelen te koop worden aangeboden, wordt duidelijk zichtbaar vermeld waar de allergeneninformatie over deze niet-voorverpakte levensmiddelen beschikbaar is.
2. Indien niet-voorverpakte levensmiddelen te koop worden aangeboden op meerdere plaatsen binnen eenzelfde pand, wordt de vermelding, bedoeld in het eerste lid, aangebracht op elk van deze plaatsen afzonderlijk.
3. De allergeneninformatie, bedoeld in het eerste lid, wordt op de plaats van verkoop van deze levensmiddelen schriftelijk of elektronisch beschikbaar gesteld en is vrij toegankelijk, begrijpelijk en duidelijk leesbaar.

### Artikel 3

In afwijking van artikel 2 mag de allergeneninformatie op de plaats van verkoop van niet-voorverpakte levensmiddelen mondeling worden medegedeeld indien:

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



- a. de allergeneninformatie te allen tijde door de eigenaar of een werknemer onverwijld en op een juiste manier aan de consument kan worden medegedeeld voordat de aankoop plaatsvindt;
- b. de allergeneninformatie is te allen tijde schriftelijk of elektronisch beschikbaar voor het personeel en de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit; en
- c. op de plaats van verkoop wordt een duidelijk zichtbare vermelding aangebracht waarbij de consument wordt verzocht zich voor de allergeneninformatie te wenden tot het personeel.

#### **Artikel 4**

Deze regeling treedt in werking met ingang van 13 december 2014.

#### **Artikel 5**

Deze regeling wordt aangehaald als: Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen.

Deze regeling zal met de toelichting in de Staatscourant worden geplaatst.

De Minister van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport,

mw. drs. E.I. Schippers

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



## Toelichting

### Algemeen

Op 22 november 2011 is gepubliceerd Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PbEU 2011, L 304), verder te noemen: verordening (EU) 1169/2011.

Voor in artikel 44, eerste lid, van verordening (EU) 1169/2011 bedoelde niet-voorverpakte levensmiddelen zijn de in artikel 9, eerste lid, onder c, van de verordening bedoelde vermeldingen verplicht. Het gaat hier om het vermelden van stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken. Artikel 44, tweede lid, van verordening (EU) 1169/2011 bepaalt dat lidstaten nationale maatregelen mogen aannemen betreffende de middelen waarmee deze vermeldingen of elementen van vermeldingen beschikbaar moeten worden gesteld en, waar nodig, de daarvoor gebruikte uitdrukings- of presentatievorm. Op grond van artikel 10, onderdeel e, van het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen kan de Minister van VWS deze maatregelen vaststellen. Deze regeling zorgt daarvoor.

Het ontwerp van deze regeling is voorgelegd aan de deelnemers aan het Regulier Overleg Warenwet (ROW)<sup>1</sup>. De deelnemers aan het ROW stemmen, behoudens enkele opmerkingen die zijn verwerkt, in met het ontwerp.

Van het besluit van het kabinet inzake vaste verandermomenten van regelgeving wordt voor wat betreft de inwerkingtreding afgeweken, omdat dit besluit invulling geeft aan verordening (EU) 1169/2011. Deze verordening is van toepassing met ingang van 13 december 2014.

Deze regeling wordt overeenkomstig artikel 44, derde lid, van verordening (EU) 1169/2011 aan de Europese Commissie medegedeeld. Het ontwerp van deze regeling is tevens gemeld aan de Europese Commissie, ter voldoening aan artikel 8, eerste lid, van Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij (PbEG 1998, L 204). Naar aanleiding hiervan zijn noch door de lidstaten, noch door de Europese Commissie opmerkingen gemaakt.

---

<sup>1</sup> Aan het ROW nemen vertegenwoordigers deel van ondernemers (industrie en handel), van consumenten, van ministeries (met name van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, en van Economische Zaken), van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, en van product- en bedrijfschappen.

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*



## **Administratieve lasten en bedrijfseffecten**

Verordening (EU) 1169/2011 is uitgevoerd bij het Warenwetbesluit informatie levensmiddelen (Stb. 2013, 146). In de nota van toelichting bij dit besluit is aangegeven dat het besluit geen gevolgen voor de administratieve lasten voor de burger of het bedrijfsleven heeft, en ook verder geen bedrijfseffecten heeft. Op grond van verordening (EU) 1169/2011 is een allergenenvermelding verplicht voor zowel voorverpakte levensmiddelen als niet-voorverpakte levensmiddelen.

Omdat deze regeling het mogelijk maakt dat een bedrijf er voor kan kiezen om deze allergeneninformatie bij niet-voorverpakte levensmiddelen mondeling aan de consument te verstrekken in plaats van schriftelijk of elektronisch, levert dit een potentiële besparing op, omdat de (nalevings)kosten die hiermee gepaard gaan, komen te vervallen. Een voorwaarde is echter wel dat de consument op de hoogte moet worden gebracht van de mogelijkheid om allergeneninformatie op te vragen. Dit kan geringe nalevingskosten met zich meebrengen in de zin van affiches of bijvoorbeeld bordjes aan de muur. Voor de berekening van de nalevingskosten wordt uitgegaan dat deze extra lasten wegvallen tegen de positieve effecten van het verstrekken van mondelinge in plaats van schriftelijke informatie. De effecten voor de nalevingskosten zijn derhalve neutraal.

## **Artikelsgewijs**

### *Artikel 2*

Op grond van artikel 2 wordt de allergeneninformatie schriftelijk of elektronisch beschikbaar gesteld. Voorbeelden van het schriftelijk of elektronisch beschikbaar stellen van deze informatie zijn etiketten, schapkaarten, productboeken, informatiezuilen, websites, apps, posters, informatieborden, computerprogramma's en folders.

In het derde lid zijn de eisen opgenomen waaraan de schriftelijke of elektronische informatie dient te voldoen. Op basis van deze eisen is het toegestaan allergeneninformatie via een website beschikbaar te stellen, waarbij de letters op de website groot genoeg zijn om te lezen en consumenten actief toegang krijgen tot een apparaat met internetverbinding. Alleen een app die de consument eerst moet downloaden op zijn of haar eigen telefoon voldoet op dit moment niet. Niet iedere consument heeft immers een smartphone en daarnaast dient de informatie, zonder verdere actie van de consument beschikbaar te zijn. In de toekomst kunnen ICT-toepassingen worden ontwikkeld die aan de algemene eisen van het derde lid voldoen.

### *Artikel 3*

De allergeneninformatie mag ook mondeling worden medegedeeld door het personeel. Hiermee wordt de mogelijkheid geboden om daar waar de samenstelling van producten regelmatig verandert (bijvoorbeeld bij restaurants, ambachtelijke bakkers en slaggers) in plaats van doorlopend

---

© NAN 2014 08

*Deze informatie wordt te goedertrouw aan de lezer geleverd. Het NAN is niet aansprakelijk voor de interpretatie en gevolgen van de interpretatie van deze tekst. Vraag bij uw voedselaankopen altijd na of deze de voor u schadelijke voedingsmiddelen bevat en neem bij onduidelijkheid geen risico op blootstelling. Voor meer informatie over de omgang met de kans op ernstige voedselallergische reacties (anafylaxie) en preventie van allergische reacties gaat u naar [www.anafylaxis.nl](http://www.anafylaxis.nl)*

