



Leidraad

Transparante productinformatie



INHOUD

1. Inleiding	4
2. Introductie leidraad Transparante productinformatie	5
3. Leidraad Transparante productinformatie	7
3.1 Algemene leidraad	8
3.2 Benadrukken ingrediënten	8
3.3 Traditioneel, Ambachtelijk, Origineel, Oma's recept	8
3.4 Vers	9
3.5 Natuurlijk	10
3.6 Puur	10
3.7 Light	11
3.8 Herkomst	11
Bijlage I Voorbeelden	13

INLEIDING

Transparante en begrijpelijke informatie is van groot belang voor de consument en voor het vertrouwen in de levensmiddelenindustrie. De FNLI vindt dat de consument correct geïnformeerd moet worden over voedingsproducten. Fabrikanten moeten zich daarbij aan de Europees voorgeschreven etiketteringsregels houden en dat betekent ook dat productinformatie nauwkeurig, duidelijk en begrijpelijk is. De FNLI onderzoekt daarom voortdurend de mogelijkheden om bewustwording te vergroten op het terrein van transparante productinformatie.

De FNLI heeft met hulp van experts uit de expertgroep etikettering een hulpdocument voor transparante productinformatie opgesteld en getoetst in een pilot. Deze leidraad Transparante productinformatie biedt ondersteuning bij de beoordeling van vrijwillige informatie op met name productverpakkingen, maar kan ook behulpzaam zijn bij het beoordelen van andere vormen van productinformatie. Het doel van dit document is te helpen bij de onderbouwing van gekozen teksten en afbeeldingen en is ook bedoeld om intern een goede discussie op gang te brengen.

Een aantal veelvoorkomende uitingen zijn uitgewerkt. In essentie kunnen vergelijkbare vragen gesteld worden voor niet-specifiek genoemde vrijwillige uitingen. Een beoordeling zal altijd in de totale context en per geval gedaan moeten worden. De FNLI moedigt haar leden aan dit document als zodanig te gebruiken of elementen eruit te halen en deze verder uit te werken voor de bedrijfsspecifieke situatie.

**“Transparante en
begrijpelijke informatie
is van groot belang voor
de consument en voor
het vertrouwen in de
levensmiddelenindustrie.”**



2

INTRODUCTIE
LEIDRAAD
TRANSPARANTE
PRODUCTINFORMATIE

INTRODUCTIE LEIDRAAD

Bij het ontwikkelen van productinformatie is het belangrijk dat bedrijven zichzelf de vraag stellen in hoeverre de informatie op een geloofwaardige manier onderbouwd kan worden. De antwoorden op de vragen in dit document maken de onduidelijkheden en twijfels zichtbaar. Zo kan er discussie ontstaan met de betrokken partijen die meebeslissen wat wel en niet kan.

Omdat het gaat om de *perceptie* van de consument op basis van de gehele verpakking, is het belangrijk dat alle uitingen op het etiket (in woord én beeld) meegenomen worden in de beoordeling.

Naast de vragen in de leidraad, zijn ook verschillende overwegingen in dit document te vinden om mee te nemen bij het samenstellen van vrijwillige productinformatie. Tevens zijn voor een extra toelichting links naar uitspraken van de Reclame Code Commissie (RCC) opgenomen. Consumenten die van mening zijn dat er onjuiste of onduidelijke informatie verstrekt is, kunnen altijd een klacht indienen bij de RCC. Zij controleert of de betreffende uiting voldoet aan de Reclamecode voor Voedingsmiddelen (waarin de wet- en regelgeving overigens expliciet ook is geïncorporeerd). De genoemde uitspraken geven nadrukkelijk geen compleet overzicht maar slechts een beperkte weergave. Daarbij zijn uitspraken altijd een momentopname en bieden geen garantie dat de uitspraak op een later tijdstip nog precies hetzelfde zal zijn. Ook wordt in bepaalde gevallen verwezen naar het Handboek Etikettering van de NVWA (zie voor link onderaan deze pagina).

In bijlage I zijn ook voorbeelden toegevoegd van hoe de leidraad gebruikt kan worden. De antwoorden bij deze voorbeelden zijn nadrukkelijk niet ‘de waarheid’ of hét advies van de FNLI. De antwoorden zijn ingevuld voor een fictief bedrijf over een fictief product. Indien bij de beantwoording van de vragen blijkt dat de productverpakking de werkelijke aard van het product onvoldoende weergeeft, is een heroverweging van de informatie in woord en beeld wenselijk.

Voor de beantwoording van de vragen en de onderbouwing zijn diverse bronnen te raadplegen. Allereerst de van toepassing zijnde wetgeving. Daarnaast kunnen rapporten van (semi-)overheidsinstanties of ngo’s, jurisprudentie, uitspraken van de RCC, definities in de Dikke van Dale, rapporten van de NVWA en sectorspecifieke gedragscodes gebruikt worden.

In het Handboek Etikettering van levensmiddelen van de NVWA (link hieronder) staat de interpretatie van de NVWA van de wettelijke verplichtingen voor de etiketten van voorverpakte levensmiddelen. Op het moment van schrijven van deze leidraad is gebruikt gemaakt van versie 6 van het Handboek Etikettering van de NVWA. Als er een nieuwe versie van het handboek gepubliceerd wordt die niet meer in lijn is met de informatie in deze leidraad, dan is de informatie het Handboek leidend.

Handige links

- [Europese wetgeving](#)
- [Nederlandse wetgeving](#)
- [Guidance documenten Europese Commissie](#)
- [Rapport Ministerie van VWS “Informatie op voedingsmiddelen”](#)
- [Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit](#)
- [Nederlandse jurisprudentie](#)
- [Reclame Code Commissie](#)
- [NVWA Handboek etikettering](#)

3

LEIDRAAD TRANSPARANTE PRODUCTINFORMATIE

3.1 Algemene leidraad

Onderstaande algemene vragen kunnen in alle gevallen gesteld worden.

- Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Voor welke definitie is gekozen en waarom juist die?
- Kan de gebruikte bewering en/of afbeelding¹ uitgelegd worden? Wat zijn de argumenten?
- Hoe is de beoordeling van deze uiting in de context van het totaalbeeld (bijv. andere uitingen, afbeeldingen, verpakkingsssoort)?
- Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

3.2 Benadrukken ingrediënten

- In welke hoeveelheid zijn de ingrediënten toegevoegd, die benadrukt zijn in woord of beeld?
- Wordt het hoofdbestanddeel of het karakteriserende ingrediënt benoemd/afgebeeld? En/of is de afbeelding representatief voor de smaak? Waarom is hiervoor gekozen?
- In welke vorm zijn de ingrediënten gebruikt? Denk aan vers, sap, gedroogd, extract, aroma, etc. In welke vorm zijn de ingrediënten afgebeeld? Waarom is er gekozen voor deze vorm van afbeelden?
- Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte afbeelding(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

Overwegingen Benadrukken ingrediënten

Wanneer op een pakje thee fruit zoals een framboos staat afgebeeld, moet de framboos als ingrediënt aanwezig zijn, bijvoorbeeld als vrucht of als geconcentreerd sap (zie Teekanne arrest van het Europese Hof van Justitie: [HvJ EU 04-06-2015, nr. C-195/14, ECLI:EU:C:2015:361](#)). De hoeveelheid die het product moet bevatten is niet vastgelegd. Echter moet wel rekening gehouden worden met de wettelijke kaders omtrent de kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (KWID). Daarnaast bestaat er de mogelijkheid om een serveersuggestie af te beelden. Hierbij worden niet de ingrediënten van het product afgebeeld maar een (reële) suggestie voor consumptie. Denk aan een gebakken

appeltaart op een appeltaartmix of een schaalpje aardbeien met een toef slagroom op een slagroomsputbus. Hierbij moet dan wel vermeld worden dat het een serveersuggestie betreft. Het mag niet de intentie zijn om door afbeeldingen de indruk te wekken dat het product een andere samenstelling heeft dan vermeld in de ingrediëntendeclaratie.

Indien met een afbeelding de smaak van het product wordt bedoeld en niet de aanwezige ingrediënten, maak dit dan duidelijk².

Overweeg, indien er vruchten worden afgebeeld, alle vruchten die in het product zitten te benoemen of in verhouding af te beelden op consumentenproducten zoals vruchtendrank/-sap, jam, gemengde vruchten op sap etc. Indien het product weinig van een bepaalde vrucht bevat, kan overwogen worden duidelijk te maken dat het om een smaakaanduiding gaat. Indien een product een bepaald ingrediënt überhaupt niet bevat (en bijvoorbeeld alleen een aroma), dan moet vanaf mei 2022 duidelijk worden gemaakt dat het om een smaakaanduiding gaat. Check ook het Handboek etikettering van de NVWA om te weten in welke gevallen een disclaimer bij de afbeelding gebruikt moet worden³. Voor sommige productgroepen kan het minder van belang zijn voor de consument het hoofdbestanddeel te benoemen en/of af te beelden. Zo is het hoofdbestanddeel van een pizza tarwebloem, echter zal de consument willen weten of het een pizza met tonijn is of met mozzarella. Bekijk daarom per product naar de redelijke/aannemelijke verwachting van de consument op basis van het etiket en of dit overeenkomt met de werkelijke inhoud van het product.

3.3 Traditioneel, Ambachtelijk, Origineel, Oma's recept

- Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Over welke traditie/ambacht/oma gaat het? Naar welk specifiek recept wordt verwezen? Verwijst oma's recept naar een recept uit het verleden?
- Heeft de uiting betrekking op de receptuur, bereidingswijze, proces, smaak etc.? Wordt dit kenbaar gemaakt? Zo nee, waarom niet?
- Wordt het product geheel volgens de bedoelde traditie/ambacht gemaakt? Zo nee, waarom niet? Worden er additieven gebruikt die in het verleden niet werden gebruikt? En wordt dit kenbaar gemaakt?

^{1, 2, 3} Voor verdere uitleg over het benadrukken van ingrediënten en smaakdisclaimers, zie: [Handboek Etikettering van Levensmiddelen](#) van de NVWA, paragraaf 21.1.

- Wanneer er gesproken wordt over een bepaalde bereidingswijze of proces, kan dan toegelicht worden welke methode gebruikt is en waarom dit overeenkomt met die methode die in het verleden werd gebruikt? Of bij een ambachtelijke bereidingswijze?
- Bevat het product ingrediënten die volgens de traditie/ ambacht/oma's recept (vroeger) werden toegepast? Zo nee, wordt dit vermeld? Zo nee, waarom niet?
- Kan de consument dit product zelf (thuis in eigen keuken) maken? Hoe?
- Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

Overwegingen Traditioneel, Ambachtelijk, Origineel, Oma's recept

Maak duidelijk wat precies wordt bedoeld met de term 'traditioneel', 'ambachtelijk', 'origineel' of 'oma's recept'. Verwijst het bijvoorbeeld naar een specifiek recept of naar de bereidingswijze? Zorg ervoor dat de argumentatie duidelijk is. Houd er rekening mee dat bij gebruik van de term "traditioneel" de indruk kan bestaan dat de bereidingswijze en/of het recept al geruime tijd bestaat. Neem hierbij in overweging hetgeen in *Verordening (EU) nr. 509/2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen* staat. Deze Verordening geeft de volgende definitie voor traditioneel: "het aantoonbare gebruik op de communautaire markt gedurende een periode waarin overdracht van de ene op de andere generatie plaatsvindt; deze periode is die welke in het algemeen aan één generatie wordt toegeschreven, namelijk ten minste 25 jaar".

Omdat 'oma' of 'opa' verwijst naar iets van vroeger, heeft het de voorkeur om ingrediënten te gebruiken die vroeger ook werden gebruikt (simpel gezegd ingrediënten die consumenten zelf in hun keukenkastje hebben staan). En het kan logisch zijn om te kiezen voor een bereidingswijze die opa en oma vroeger ook hadden kunnen toepassen. Dus bijvoorbeeld wel concentreren, koken, pureren e.d. maar overweeg of doorstralen en extruderen en/of het gebruik van bepaalde additieven passen bij deze bewering.

Uitspraken Reclame Code Commissie

- [14 juli 2016 – Dossiernummer 2016/00407/A](#)
- [20 maart 2018 – Dossiernummer 2018/00093](#)
- [03 oktober 2018 – Dossiernummer 2018/00579](#)
- [24 maart 2014 – Dossiernummer 2014/00042](#)
- [30 september 2009 – Dossiernummer 2009/00463](#)

3.4 Vers

- Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Voor welke definitie is gekozen en waarom juist die?
- Heeft de term "vers" betrekking op het hele product of alleen op bepaalde ingrediënten? Indien de term slechts over een deel van het product gaat, is dit kenbaar gemaakt? Zo nee, waarom niet?
- Hoe is bepaald of het product/ingrediënten vers is/ zijn? In hoeverre heeft het product (en de afzonderlijke ingrediënten) een bepaalde bewerking ondergaan? Wat is de reden dat het product na deze bewerkingsstap nog "vers" genoemd kan worden?
- Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

Overwegingen Vers

De term 'vers' moet voor de consument een duidelijke betekenis hebben. Het kan consumenten bijvoorbeeld helpen onderscheid te maken tussen vergelijkbare producten. Voor een product dat een dusdanige bewerking heeft ondergaan waarmee de aard van het product is veranderd, denk aan conserveren (bijvoorbeeld ananas in blik op siroop), moet worden overwogen of het nog "vers" genoemd kan worden. Houd daarbij rekening met de andere mogelijkheden van verkrijgbaarheid van het product (bijvoorbeeld hele ananas, ananas in stukjes in folie op versafdeling en ananas in blik). Of wijs erop dat een ingrediënt vers is verwerkt maar niet dat het eindproduct vers is.

Een voorbeeld: alle melk ondergaat een hittebehandeling i.v.m. de kwaliteit van het product (dagvers: pasteurisatie, niet dagvers: sterilisatie of UHT). Verser dan gepasteuriseerde melk is niet breed verkrijgbaar (rauwe melk mag niet verkocht worden in Nederlandse supermarkten).

Een ander voorbeeld: producten die direct na de oogst zijn ingevroren kunnen bijvoorbeeld “vriesvers” of “vers ingevroren” genoemd worden opdat voor de consument duidelijk is dat het product een behandeling heeft ondergaan.

Uitspraken Reclame Code Commissie

- [24 december 2015 – Dossiernummer 2015/01141](#)
- [24 september 2012 – Dossiernummer 2012/00749](#)

3.5 Natuurlijk

- Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Voor welke definitie is gekozen en waarom juist die?
- Welke voorwaarden of uitgangspunten worden gebruikt?
- Hoe is bepaald of het product/de ingrediënten natuurlijk zijn?
- Is het gebruikte productieproces natuurlijk te noemen? Zo ja, waarom?
- Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?
- Is het gebruik van de term natuurlijk bij alle producten even relevant?

Overwegingen Natuurlijk

Consumenten kunnen bij een ‘natuurlijk’ product een product verwachten waarbij de ingrediënten van natuurlijke oorsprong zijn en het product op een natuurlijke manier is geproduceerd. Voor de consument is het lastig om te oordelen of bepaalde processen natuurlijk zijn of niet, dan wel dat het uitgangsmateriaal/de grondstof natuurlijk is. Sommige producten worden door de consument eerder als ‘natuurlijk’ beschouwd dan anderen. Denk hierbij aan producten als fruit en groenten. Daar staat tegenover dat bepaalde producten (wettelijk) als natuurlijk mogen worden benoemd, denk hierbij aan natuurlijk aroma⁴ en natuurlijk mineraalwater⁵. Als leidraad voor wat als natuurlijk

beschouwd kan worden, kan de definitie van natuurlijke aromastof in *Verordening 1334/2008*⁶ bijvoorbeeld gebruikt worden. “Een natuurlijke aromastof is een aromastof die door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procedés is verkregen van een uitgangsmateriaal van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer traditionele levensmiddelenbereidingswijzen. Natuurlijke aromastoffen komen overeen met stoffen die van nature aanwezig zijn in de natuur en daar ook geïdentificeerd zijn.” Daarnaast is er de ISO technische specificatie⁷ natuurlijke ingrediënten. Hoewel deze technische specificatie alleen van toepassing is op ingrediënten voor business-to-business en niet bedoeld voor het verstrekken van informatie aan consumenten over natuurlijke ingrediënten, kan het document waardevol zijn om mee te nemen in de overweging en onderbouwing om een product of ingrediënt natuurlijk te noemen.

Overweeg bij de uiting “100% natuurlijk” de natuurlijkheid van alle ingrediënten inclusief het productieproces. Wees terughoudend producten “natuurlijk” te noemen die geproduceerd zijn met productietechnieken die door de consument niet als natuurlijk worden beschouwd. Dit zijn doorgaans technieken die het product (chemisch of fysisch fundamenteel) veranderen. Wees ook terughoudend bij het gebruik van ingrediënten die niet van natuurlijke oorsprong zijn.

Uitspraken Reclame Code Commissie

- [15 september 2015 – Dossiernummer 2015/00862](#)
- [20 maart 2017 – Dossiernummer 2016/00917](#)
- [22 februari 2017 – Dossiernummer 2017/00859](#)
- [31 augustus 2016 – Dossiernummer 2016/00461](#)

3.6 Puur

- Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Voor welke definitie is gekozen en waarom juist die?
- Gaat deze term over het recept, bereidingswijze, proces, smaak, etc.? Wordt dit kenbaar gemaakt? Zo nee, waarom niet?

⁴ Aromawetgeving: [Verordening \(EU\) nr. 1334/2008](#) inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen.

⁵ [Richtlijn 2009/54/EG](#) betreffende de exploitatie en het in de handel brengen van natuurlijk mineraalwater.

⁶ Aromawetgeving: [Verordening \(EU\) nr. 1334/2008](#) inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen.

⁷ ISO technische specificatie natuurlijke ingrediënten <https://www.iso.org/standard/65717.html>.

- Bevat het product toevoegingen? Zo ja, welke? Waarom kunnen deze toevoegingen “puur” genoemd worden?
- In hoeverre heeft het product (en de afzonderlijke ingrediënten) een bepaalde bewerking ondergaan? Wat is de reden dat het product na deze bewerkingsstap nog “puur” genoemd kan worden?
- Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewerking(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

Overwegingen Puur

Met de term “puur” kunnen meerdere dingen bedoeld worden. Bijvoorbeeld dat het product van natuurlijke oorsprong is of dat het product geen toevoegingen bevat. Zorg dat duidelijk is voor de consument wat met de term “puur” bedoeld wordt. Indien “natuurlijk” wordt bedoeld kunnen de overwegingen onder “natuurlijk” geraadpleegd worden. Indien met “puur” zonder toevoegingen bedoeld wordt, moet gekeken worden welke toevoegingen het product bevat en of deze goed te onderbouwen zijn in combinatie met de uiting.

Uitspraken Reclame Code Commissie

- [29 juni 2015 – Dossiernummer 2015/00572](#)
- [2 oktober 2015 – Dossiernummer 2015/00908](#)

3.7 Light

- De claim light is wettelijk geregeld in *EU Verordening 1924/2006*. Op welke voedingsstof wordt de claim gebaseerd en blijkt dit voldoende duidelijk in de uiting?
- Hoe is de verdere samenstelling van het product (t.o.v. soortgelijke producten)?
- Bevat het product, in vergelijking met soortgelijke producten minder calorieën? Zo nee, waarom is er gekozen voor de term “light”?
- Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewerking(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen dat is bedoeld door de producent?

Overwegingen Light

EU Verordening 1924/2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen stelt dat een product “light” genoemd mag worden indien wordt voldaan aan de criteria voor “verlaagd”. Hierbij moet vermeld worden welke eigenschap(en) het product “light” maakt. Voor de claim “verlaagd” moet het desbetreffende gehalte van het nutriënt (bijv. suiker of vet) of de energetische waarde minimaal 30% lager zijn dan dat van een vergelijkbaar product. Voor natrium of zout is een verschil van 25% aanvaardbaar. Voor “verlaagd gehalte aan suikers” en “verlaagd gehalte aan verzadigde vetten” zijn er nog aanvullende eisen. Zo is “verlaagd gehalte aan suikers” alleen toegestaan als de hoeveelheid energie van het product waarvoor de claim wordt gedaan, gelijk is aan of lager is dan de hoeveelheid energie in een soortgelijk product.

Ondanks dat de wetgeving meerdere toepassingen voor de term “light” mogelijk maakt, is de verwachting van veel consumenten dat een lightproduct minder calorieën bevat dan het reguliere product⁸. Het heeft daarom de voorkeur de term “light” alleen te gebruiken indien er ook een relevante energiereductie heeft plaatsgevonden ten opzichte van vergelijkbare producten. In gevallen waarbij geen sprake is van een relevante energieverlaging, kan overwogen worden de term “light” niet te gebruiken. Vermeld in plaats daarvan dan bijvoorbeeld de verlaging van het suiker- of vetgehalte, bijvoorbeeld: “verlaagd gehalte aan ...”.

3.8 Herkomst

- Is de claim die je wilt maken geregeld binnen de wettelijke kaders van de herkomstetiquettering?
- Waar komt het product/ingrediënten vandaan?
- Welke herkomst zou de consument kunnen verwachten op basis van de verpakking (zowel door gebruik van woord als afbeeldingen)?
- Wat wordt bedoeld met de tekst/afbeelding waaruit een bepaalde herkomst blijkt? Is duidelijk vermeld op de verpakking waar de tekst/afbeelding over gaat? Zo nee, waarom niet? Denk bijvoorbeeld aan een receptuur/bereidingswijze.
- Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewerking(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

⁸ GfK Quicksan licht: http://www.kenniscentrumsuiker.nl/images/pdf/infographic_light_voedingscentrum112012.pdf

Overwegingen Herkomst

Verordening (EU) nr. 1169/2011, artikel 26 stelt een aantal eisen aan het vermelden van de herkomst van het product. Zo mag het etiket geen andere herkomst impliceren dan de werkelijke herkomst. Daarom moet het land van oorsprong of de plaats van herkomst vermeld worden indien het weglaten daarvan de consument een ander beeld kan geven van het werkelijke land van oorsprong of plaats van herkomst. Daarnaast is *Uitvoeringsverordening 2018/775* over vrijwillige herkomstetikettering gepubliceerd. Deze herkomstetikettering is van toepassing voor de situatie dat vrijwillig het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het levensmiddel wordt vermeld en deze is niet gelijk aan het land van oorsprong of de plaats van herkomst van het primaire ingrediënt. In dit geval moeten de specifieke regels voor vrijwillige herkomstetikettering worden gevolgd.

Belangrijk: In januari 2020 heeft de EC een Q&A⁹ gepubliceerd over *Uitvoeringsverordening 2018/775* om onduidelijkheden op te helderen (2020/C 32/01). De interpretatie van de NVWA omtrent herkomstetikettering is te vinden in het *Handboek Etikettering van levensmiddelen van de NVWA*¹⁰.

Uitspraken Reclame Code Commissie

- [16 augustus 2016 – Dossiernummer 2016/00558](#)
- [13 februari 2015 – Dossiernummer 2014/00945-I](#)
- [13 oktober 2015 – Dossiernummer 2017/00632](#)
- [25 oktober 2018 – Dossiernummer 2018/00680](#)

Uitspraken Europees Hof van Justitie

- [4 september 2019 – Zaak C-686/17](#)
- [12 november 2019 – Zaak C-363/18](#)

⁹ [Mededeling van de Commissie 2020/C 32/01](#) over de toepassing van de bepalingen van artikel 26, lid 3, van *Verordening (EU) nr. 1169/2011*, d.d. 31 januari 2020.

¹⁰ Voor verdere uitleg over het gebruik van afbeeldingen en bijvoorbeeld ingrediënten of aroma's zie: [Handboek Etikettering van Levensmiddelen](#) van de NVWA, paragraaf 21.1.



BIJLAGE I VOORBEELDEN

INTRODUCTIE VOORBEELDEN

In de bijlage zijn een aantal voorbeelden opgenomen van hoe deze leidraad gebruikt kan worden bij het beoordelen van productinformatie. Kan de uiting uitgelegd worden en geeft het etiket een representatieve weergave van wat het product werkelijk is? De vragen zijn beantwoord door een fictief bedrijf over een fictief product en de antwoorden zijn nadrukkelijk niet “de waarheid” of advies van de FNLI. De uitwerking van de vragen is alleen van toepassing op de getoonde fictieve voorbeelden en kan niet één op één gebruikt worden voor andere producten.

Benadrukken ingrediënten



Granaatappel-frambozendrank

Ingrediënten: blauwe druivensap* 54%,
appelsap* 43%, granaatappelpuree 2%,
framboos 1%

*uit concentraat

Q In welke hoeveelheid zijn de ingrediënten toegevoegd, die benadrukt zijn in woord of beeld?

A 54% blauwe druif, 43% appel, 2% granaatappelpuree en 1% framboos.

Q Wordt het hoofdbestanddeel of het karakteriserende ingrediënt benoemd/afgebeeld op de verpakking? En/of is de afbeelding representatief voor de smaak? Waarom is hiervoor gekozen?

A Druiven en appels zijn het hoofdbestanddeel en worden in verhouding afgebeeld. Ondanks dat er weinig granaatappel en framboos in het product zit, zijn deze wel, ook in verhouding, afgebeeld omdat het om karakteriserende ingrediënten gaat die in dit product zitten voor de smaak.

Q In welke vorm zijn de ingrediënten gebruikt? Denk aan vers, sap, gedroogd, extract, aroma, etc. In welke vorm zijn de ingrediënten afgebeeld? Waarom is er gekozen voor deze vorm van afbeelden?

A Het betreft een vruchtensap. De ingrediënten zijn toegevoegd als sap (geperste vrucht) of puree. Op de verpakking staan de hele vruchten afgebeeld. De gemiddelde consument zal gezien de verpakking en omschrijving niet verwachten dat er hele vruchten in het pak zitten. Het is logisch dat er op het sap de gebruikte vruchten staan afgebeeld. Afbeelding van sap en/of puree geeft bovendien geen goede indicatie van de gebruikte vruchten.

Q Kortom: is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

A Op het etiket is aangegeven dat het product voornamelijk uit druiven en appels bestaat en dat het product smaakt naar framboos en granaatappel. Door het product duidelijk granaatappel en framboos te noemen wordt de smaak benadrukt door in het groot ‘granaatappel framboos’ te vermelden.

Benadrukken ingrediënten



Granaatappel-frambozendrank

Ingrediënten:

witte druivensap*, appelsap*,
granaatappelpuree 0,05%, framboos
0,05%

*uit concentraat

Q In welke hoeveelheid zijn de ingrediënten toegevoegd, die benadrukt zijn in woord of beeld?

A 0,05% granaatappelpuree en 0,05% framboos.

Q Wordt het hoofdbestanddeel of het karakteriserende ingrediënt benoemd/afgebeeld op de verpakking? En/of is de afbeelding representatief voor de smaak? Waarom is hiervoor gekozen?

A Alleen het karakteriserende ingrediënt wordt benoemd en afgebeeld. Appel en druiven worden op de voorzijde niet vermeld en afgebeeld. Dit kan verwarrend zijn voor de consument omdat hij/zij mogelijk verwacht dat het product voornamelijk uit framboos en granaatappel bestaat.

Q In welke vorm zijn de ingrediënten gebruikt? Denk aan vers, sap, gedroogd, extract, aroma, etc. In welke vorm zijn de ingrediënten afgebeeld? Waarom is er gekozen voor deze vorm van afbeelden?

A Het betreft een vruchtensap. De ingrediënten zijn toegevoegd als sap al dan niet uit concentraat en puree. Op de verpakking staan de hele vruchten afgebeeld. De gemiddelde consument zal gezien de verpakking en omschrijving niet verwachten dat er hele vruchten in het pak zitten. Het is logisch dat er op het sap de gebruikte vruchten staan afgebeeld. Afbeelding van sap en/of puree geeft bovendien geen goede indicatie van de gebruikte vruchten.

Q Kortom: is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

A Er kan verwarring ontstaan bij de consument over de hoeveelheid granaatappel en framboos. De gebruikte hoeveelheden staan uiteraard vermeld in de lijst van ingrediënten. Op het eerste gezicht kan de consument echter veel/alleen granaatappel- en frambozensap verwachten.

Vers



Verse ananas

Q Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Voor welke definitie is gekozen en waarom juist die?

A De term “vers” wordt gezien als onbewerkt.

Q Heeft de term “vers” betrekking op het hele product of alleen op bepaalde ingrediënten? Indien de term slechts over een deel van het product gaat, is dit kenbaar gemaakt? Zo nee, waarom niet?

A De term “vers” heeft betrekking op het gehele product.

Q Hoe is bepaald of het product/ingrediënten vers zijn? In hoeverre heeft het product (en de afzonderlijke ingrediënten) een bepaalde bewerking ondergaan? Wat is de reden dat het product na deze bewerkingsstap nog “vers” genoemd kan worden?

A De stukjes ananas hebben behalve snijden en verpakken geen bewerking ondergaan. Een ananas als stuk fruit is vers. Bij gesneden ananasstukjes in folieverpakking (versafdeling GFT) is het duidelijk dat de ananas kortgeleden gesneden is en na het snijden geen behandeling heeft ondergaan voor langere houdbaarheid (behalve luchtdicht verpakken). De stukjes zijn beperkt houdbaar en het product bevat alleen ananas en geen andere toevoegingen.

Q Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewerking(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

A De consument zal bij de term “vers” denken aan “onbewerkt”. Een product dat is gesneden en luchtdicht verpakt is, kan dan nog worden gezien als “vers”.

Vers



Verse stukjes ananas op sap

Ingrediënten: ananas,
ananasap

Q Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Voor welke definitie is gekozen en waarom juist die?

A Er is gebruik gemaakt van de definitie uit de Van Dale: vers: nieuw, niet oud.

Q Heeft de term “vers” betrekking op het hele product of alleen op bepaalde ingrediënten? Indien de term slechts over een deel van het product gaat, is dit kenbaar gemaakt? Zo nee, waarom niet?

A De term “vers” heeft betrekking op de ananasstukjes.

Q Hoe is bepaald of het product/ingrediënten vers zijn? In hoeverre heeft het product (en de afzonderlijke ingrediënten) een bepaalde bewerking ondergaan? Wat is de reden dat het product na deze bewerkingsstap nog “vers” genoemd kan worden?

A De ananasstukjes hebben een bewerking ondergaan. De stukjes worden na het snijden op sap gezet en ingeblikt om ze te conserveren en langer houdbaar te maken. Het product heeft een bewerking ondergaan maar is in beginsel gemaakt van vers verwerkte ananas.

Q Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewerking(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

A Consument zal “vers” waarschijnlijk zien als “onbewerkt”. Dit product heeft echter wel een bewerking ondergaan, namelijk conserveren. Dat komt mogelijk niet overeen met de verwachting van de consument.

Natuurlijk



Spinaziesalade met geitenkaas

Ingrediënten: spinazie 40%, ijsbergsla, rucola, tomaat, appel, geitenkaas 45+ 15% (geitenMELK, zout, zuursel, stremsel), WALNOOT, honing

Q Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Voor welke definitie is gekozen en waarom juist die?

A Alle ingrediënten zijn afkomstig van grondstoffen van een natuurlijke oorsprong. Voor de bepaling of het product natuurlijk is, is gebruik gemaakt van de ISO technische specificatie natuurlijke ingrediënten. Het document omschrijft definities en technische criteria (geaccepteerde bronnen, materialen en processen) waar ingrediënten voor Business-to-Business aan moeten voldoen om natuurlijk genoemd te worden.

Q Welke voorwaarden of uitgangspunten worden gebruikt?

A Er is gebruik gemaakt van de ISO technische specificatie natuurlijke ingrediënten en algemene consumentenverwachtingen.

Q Hoe is bepaald of het product/de ingrediënten natuurlijk zijn?

A Per ingrediënt is bekeken of het aan bovenstaande definitie voldoet. De ingrediënten zijn allen van natuurlijke oorsprong. Ook het proces om de afzonderlijke ingrediënten te produceren is natuurlijk te noemen. Kaas wordt in algemene zin door consumenten gezien als een natuurlijk product.

Q Is het gebruikte productieproces natuurlijk te noemen? Zo ja, waarom

A Alle ingrediënten zijn verkregen door fysische, enzymatische en microbiologische processen. De groenten en appel komen vers van het land en zijn alleen gewassen en gesneden. De walnoten hebben als enige bewerking het kraken ondergaan. De geitenkaas is gemaakt met behulp van zuursel, zout en stremsel. De honing wordt op machinale wijze verwijderd van de honingraten, waarna het wordt gezeefd en verwarmd.

Q Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

A De consument kan verwachten dat de ingrediënten van natuurlijke oorsprong zijn, de ingrediënten als natuurlijk zien en/of verwachten dat deze geen 'onnatuurlijke' bewerking hebben ondergaan.

Natuurlijk



Natural berry explosion

Ingrediënten:

koolzuurhoudend water,
appelsap*, natuurlijk aroma,
voedingszuur: citroenzuur,
zoetstof: Acesulfaam-K,
conserveermiddel: nisine,
gojibes* 0,05%

*uit concentraat

Let op: Dit voorbeeld gaat over de term 'natuurlijk', maar de vragen bij het onderwerp 'benadrukken ingrediënten' zijn hier ook van toepassing.

Q Wat wordt bedoeld met de gekozen uiting? Voor welke definitie is gekozen en waarom juist die?

A Met de term 'natuurlijk' wordt bedoeld dat het water en de gojibessen natuurlijk zijn. Er is niet gekozen voor een specifieke definitie.

Q Welke voorwaarden of uitgangspunten worden gebruikt?

A Er is gekeken naar de karakteriserende bestanddelen. Er is geen gebruik gemaakt van een specifieke definitie, het is van natuurlijke oorsprong.

Q Hoe is bepaald of het product/de ingrediënten natuurlijk zijn?

A Per ingrediënt is bekeken of het van natuurlijke oorsprong is. Water wordt waarschijnlijk door de consument gezien als natuurlijk. Het vruchtensap (appelsap en gojibessensap) is sap van de betreffende vruchten. Acesulfaam-K is een zoetstof, een bewerkt ingrediënt dat geen natuurlijke oorsprong heeft. Dit zal door de consument mogelijk als niet-natuurlijk worden gezien.

Q Is het gebruikte productieproces natuurlijk te noemen? Zo ja, waarom?

A Ja, omdat het productieproces bestaat uit het persen van de vruchten tot sap en mengen met water en andere ingrediënten.

Q Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

A De consument kan verwachten dat alle ingrediënten van natuurlijke oorsprong zijn. Hij/zij zal mogelijk niet verwachten dat het product toevoegingen zoals Acesulfaam-K of een conserveermiddel bevat.

Light



Notenpasta light

Voedingswaarden:

energie 2366 kJ/657 kcal,
vet 40,6g, waarvan verzadigd
8,5g, koolhydraten 25g,
waarvan suikers 22g, eiwitten
25g, zout 0,6g

Q De claim light is wettelijk geregeld in *EU Verordening 1924/2006*. Op welke voedingsstof wordt de claim gebaseerd?

A Het product bevat 30% minder vet, zoals toegestaan volgens Europese wetgeving. Dit staat ook vermeld op het etiket.

Q Hoe is de verdere samenstelling van het product (t.o.v. soortgelijke producten)?

A Het suikergehalte van het product is hoger dan van soortgelijke producten om de vetverlaging mogelijk te maken.

Q Bevat het product, in vergelijking met soortgelijke producten minder calorieën? Zo nee, waarom is er gekozen voor de term “light”?

A Het product bevat 30% minder vet maar nauwelijks minder energie. De claim light is in dit geval gebaseerd op 30% minder vet.

Q Is voor de consument duidelijk wat er met de gebruikte bewering(en) wordt bedoeld? Wat is een redelijke verwachting en komt dit overeen met hetgeen is bedoeld door de producent?

A De consument kan een product verwachten dat minder energie bevat. Het product bevat 30% minder vet en slechts een kleine hoeveelheid minder energie. Deze kleine verlaging in energie komt, afhankelijk van de verdere context, mogelijk niet overeen met de verwachting van de consument.



COLOFON

© Federatie Nederlandse
Levensmiddelen Industrie
Juli 2021

.....

FNLI Den Haag

T: 070 336 51 50
info@fnli.nl
www.fnli.nl

 @FNLI_nl

 nl.linkedin.com/company/fnli

.....

Opgesteld in opdracht van

