

Belangrijkste vernieuwingen in de Europese verordening nr. 1169/2011* ten aanzien van het geven van voedingsinformatie aan consumenten

*Alle vernieuwingen zijn van kracht met ingang van 13 december 2014, met uitzondering van de verplichte voedingswaarde-etikettering, die van kracht is met ingang van 13 december 2016.

Betreffende voedingsmiddel	Verandering
Alle voedingsmiddelen – Voedingswaarde-informatie	Verplichte voedingswaarde-informatie met ingang van 13 december 2016* Wanneer de voedingswaarde-informatie na 13-12-2014 op de etiketten wordt vermeld, dient deze in overeenstemming te zijn met de nieuwe regels. *Sommige voedingsmiddelen vormen een uitzondering
"Allergenen" - Voorverpakte voedingsmiddelen	"Allergenen" dienen te worden opgenomen in de lijst met ingrediënten en worden benadrukt door een opmaak waardoor deze duidelijk opvalt in de rest van de ingrediëntenlijst, bijvoorbeeld door de lettergrootte, stijl of achtergrondkleur.
"Allergenen" - Niet-voorverpakte voedingsmiddelen	Verplichte allergeneninformatie.
Alle voedingsmiddelen – Leesbaarheid van etiketten	- Minimale lettergrootte - Niet-verplichte informatie mag niet worden vermeld ten nadele van de beschikbare ruimte voor verplichte informatie.
Voedingsmiddelen die via verkoop op afstand worden verkocht	Beschikbaarheid van alle verplichte voedingsinformatie (met uitzondering van de datumaanduiding) vóór de aankoop via het medium waar de verkoop op afstand plaatsvindt (zonder bijkomende kosten voor de consument). Alle verplichte voedingsinformatie dient beschikbaar te zijn op het moment van levering.
Ingrediënten in de vorm van synthetisch nanomateriaal in voedingsmiddelen	Alle ingrediënten in de vorm van synthetisch nanomateriaal dienen duidelijk te worden vermeld in de lijst met ingrediënten. De namen van dergelijke ingrediënten dienen te worden gevolgd door het woord ' nano ' tussen haakjes.
Geraffineerde oliën en vetten van plantaardige oorsprong	Vermelding en benaming van ingrediënten: - Verplichte vermelding van de specifieke plantaardige oorsprong van oliën/vetten

	- Bij de vermelding "geheel gehydrogeneerd" of "gedeeltelijk gehydrogeneerd" moet een gehydrogeneerde olie/vet worden vermeld
Vlees anders dan rundvlees (varkens-, schapen- of geitenvlees en gevogelte)	Verplichte etikettering voor varkens-, schapen- of geitenvlees en gevogelte Volgens deze regels moet, op enkele uitzonderingen na, de lidstaat of het land waar het dier is gefokt en geslacht worden vermeld op het etiket.
Bevroren vlees, bevroren vleesbereidingen en bevroren onbewerkte visproducten	Vermelding van de datum van invriezen of de datum van de eerste invriezing Dient als volgt worden weergegeven: " ingevroren op dag-maand-jaar "
Ontdooide voedingsmiddelen: Voedingsmiddelen die eerder bevroren zijn geweest en die ontdooid worden verkocht	Bij de naam van het voedingsmiddel dient te worden vermeld " ontdooid "* *Met enkele uitzonderingen
Vleesproducten, vleesbereidingen en visproducten die toegevoegde eiwitten bevatten, waaronder gehydrolyseerde eiwitten, van een andere dierlijke oorsprong.	Bij de naam van het voedingsmiddel dient de aanwezigheid van de eiwitten en de herkomst ervan te worden vermeld
Vleesproducten, vleesbereidingen en visproducten die eruit zien als een gedeelte van de bout/braadstuk/lap/filet of karkas van het vlees of de vis	Bij de naam van het voedingsmiddel dient de aanwezigheid van toegevoegd water te worden vermeld, wanneer dit meer is dan 5% van het gewicht van het eindproduct
Vleesproducten, vleesbereidingen en visproducten die de indruk wekken dat ze zijn gemaakt van een stuk vlees of vis, maar in feite bestaan uit verschillende stukken die samen worden gehouden door andere ingrediënten, zoals voedingsmiddelenadditieven en voedingsenzymen, of op een andere manier.	Bij de naam van het voedingsmiddel dient de indicatie " gebonden vlees " of " gebonden vis " te worden vermeld.
"Imitatie-voedingsmiddelen" : Voedingsmiddelen waarvan de consument verwacht dat er een bepaald ingrediënt of onderdeel in zit of in wordt verwerkt, maar dat in werkelijkheid is vervangen door iets anders. Imitatiekaas bijvoorbeeld.	Bij de naam van het voedingsmiddel dient een duidelijke vermelding te staan van het onderdeel of het ingrediënt dat geheel of gedeeltelijk ter vervanging dient.