

Vergaderjaar 2013–2014

**26 991**

**Voedselveiligheid**

**Nr. 420**

**BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 26 juni 2014

Tijdens het Algemeen Overleg Voedsel van 18 december 2013 (Kamerstuk 31 532, nr. 122) heb ik een aantal toezeggingen gedaan op het terrein van de voedselveiligheid en etikettering van levensmiddelen. In deze brief volgt, mede namens de Staatssecretaris van Economische Zaken, mijn reactie op de toezeggingen.

**Voedselveiligheid**

*Tijdsduur ongekoelde presentatie van levensmiddelen*

Als algemene regel geldt dat bederfelijke levensmiddelen onder koeling bewaard moeten worden. In Nederland is bij presentatie met het oog op onmiddellijke verkoop een beperkte ongekoelde bewaartermijn toegelaten. Dit is geregeld in artikel 15 van het Warenwetbesluit Bereiding en Behandeling van Levensmiddelen. Aanbieders dienen zelf aan te tonen dat de gekozen maximale tijdsduur van ongekoeld bewaren veilig is. Om te voorkomen dat iedere tijdsduur van ongekoeld bewaren, hoe kort ook, onderbouwd zou moeten worden, is vastgesteld dat een duur van twee uur altijd veilig is en dat een onderbouwing alleen nodig is bij langere bewaartermijnen.

Eerder heb ik u bericht over mijn reactie aan Actal<sup>1</sup> die met het oog op mogelijkheden voor administratieve lastenreductie verzocht om de algemeen toegelaten tijdsduur van ongekoelde presentatie uit te breiden van twee uur naar vier uur. Na overleg met deelnemers van het bedrijfsleven in het Regulier Overleg Warenwet (ROW) heb ik dit verzoek voorgelegd aan het Bureau Risicobeoordeling (BuRo) van de NVWA. Bijgevoegd treft u de rapportage van BuRo hierover aan<sup>2</sup>.

Uit deze rapportage concludeer ik dat een algemene uitbreiding van het toelaten van ongekoelde presentatie van twee uur naar vier uur niet

<sup>1</sup> Kamerstuk 26 991, nr. 338

<sup>2</sup> Raadpleegbaar via [www.tweedekamer.nl](http://www.tweedekamer.nl)

mogelijk is. Vooral bij producten die geen of weinig zuur of veel water bevatten, is het risico van uitgroei van ziekteverwekkende bacteriën binnen vier uur te groot. Ik houd daarom vast aan twee uur als algemeen toegelaten tijdsduur van ongekoelde presentatie van bederfelijke levensmiddelen.

Mijn standpunt betekent niet dat ongekoelde presentatie van langer dan twee uur altijd onmogelijk is. Zoals hierboven geschetst, staat het aanbieders vrij een langere termijn te hanteren, mits deze onderbouwd is. Een aanvraag hiertoe moet bij de NVWA worden ingediend. In een aantal gevallen is dit door branches opgepakt, waarna de toegelaten langere tijdsduur van ongekoelde presentatie met de daarvoor geldende voorwaarden in een hygiënecode is opgenomen. Het kan zijn dat bedrijven of branches het leveren van de noodzakelijke onderbouwing als lastig ervaren. Een vermindering van de daadwerkelijke of ervaren lastendruk kan dan ook bereikt worden door de bedrijven duidelijke instructies te geven welke informatie als onderbouwing moet worden aangeleverd. Ik heb de NVWA gevraagd hiervoor een praktische handleiding op te stellen en de deelnemers van het Regulier Overleg Warenwet (ROW) op de hoogte stellen.

*Uitzondering van verplichte vermelding van THT («tenminste houdbaar tot»)*

In het kader van de reductie van voedselverspilling wordt door de Staatssecretaris van Economische Zaken zowel het bedrijfsleven als de consument aangesproken om maatregelen te nemen om minder voedsel te verspillen.

Eén van de oorzaken van voedselverspilling is verwarring bij consumenten over houdbaarheidsdata op verpakkingen van voedsel. De nieuwe Europese verordening betreffende de verstrekking van Voedselinformatie aan consumenten (EU) 1169/2011 (hierna etiketteringsverordening), die op 13 december 2014 van kracht gaat schrijft voor hoe en wanneer houdbaarheidsdata op verpakkingen vermeld moeten worden. In Annex X van deze verordening is een lijst met producten opgenomen, waarvoor geen vermelding van houdbaarheidsdatum verplicht is. Deze producten zijn in het algemeen dermate lang houdbaar, dat er geen sprake is van achteruitgang in kwaliteit gedurende een langere tijd (meerdere jaren). De voedselveiligheid is hierbij niet in het geding. Deze lijst kan mogelijk uitgebreid worden met nog meer producten, zodat de consument niet onnodig denkt dat deze producten na een bepaalde periode niet meer houdbaar zijn.

De Staatssecretaris van Economische Zaken<sup>3</sup> en ik zetten in Brussel in op uitbreiding van deze lijst in Annex X. In de Landbouw- en Visserijraad van 18 mei 2014 werd enthousiast gereageerd op een voorstel van de Staatssecretaris en haar Zweedse collega tot uitbreiding van de lijst. Het onderwerp staat inmiddels op de agenda bij de werkgroep voor etikettering van levensmiddelen. Ik draag actief bij door de kennis van het RIVM over de houdbaarheid van levensmiddelen te betrekken en voorstellen te doen voor producten die toegevoegd kunnen worden aan de lijst. Omdat deze discussie net gestart is, is er nog geen vastgestelde lijst met producten waarmee de Annex kan worden uitgebreid. Ik meld u dit zodra hierover meer bekend is.

<sup>3</sup> Kamerstuk 21 501-32, nr. 787

## **Etikettering van levensmiddelen**

In het Algemeen Overleg van 18 december heb ik benadrukt dat de consument op het etiket moet kunnen lezen wat er in zit. Ik hecht aan een helder etiket, waarbij de consument niet misleid wordt. In mijn brief van 15 mei jl. heb ik u gemeld op welke wijze ik ervoor ga zorgen dat de consument inderdaad niet op het verkeerde been wordt gezet. Mijn inzet is gericht op heldere, eenduidige en transparante informatie over de aard, herkomst en inhoud van producten door meer handhaving door de NVWA op etikettering.<sup>4</sup> Hieronder de beantwoording op enkele aanvullende vragen over het etiket. Ik verwijs hierbij naar de regels in de nieuwe etiketteringsverordening, die op 13 december aanstaande van kracht zal gaan.

### *Vermelden van oliën en vetten van plantaardige oorsprong*

In de nieuwe etiketteringsverordening is aangegeven hoe de ingrediënten-declaratie van levensmiddelen opgesteld moet worden (artikel 18). In artikel 18 is in lid 1 opgenomen dat de ingrediëntenlijst bestaat uit een opsomming van alle ingrediënten in het levensmiddel in dalende volgorde van gewicht waarin zij bij de bereiding van het levensmiddel zijn gebruikt.

In lid 2 van dit artikel is opgenomen dat de ingrediënten moeten worden aangeduid met hun specifieke benaming. Voor het gebruik van de categorienamen van de oliën en vetten (bijvoorbeeld palmolie, pindaolie) zijn in Annex VII aanvullende bepalingen opgenomen voor de wijze waarop de oliën en vetten mogen worden vermeld in de ingrediëntenlijst. Bij de punten 8 en 9 (Annex VII Deel A) staat respectievelijk dat plantaardige oliën en vetten volgens de nieuwe wetgeving tezamen mogen worden opgenomen onder de benaming «plantaardige oliën» of «plantaardige vetten». Deze moeten wel gevolgd worden door de lijst met aanduidingen van de specifieke plantaardige oorsprong. Dit betekent bijvoorbeeld dat het volgende vermeld kan worden: «plantaardige oliën: palmolie, zonnebloemolie, kokosolie».

Door de toevoeging «in wisselende verhoudingen» hoeven de specifieke plantaardige oliën en vetten niet in volgorde van afnemend gewicht te worden vermeld en mag de volgorde door de producent zelf worden bepaald.

De vermelding «geheel dan wel gedeeltelijk gehard» moet worden toegevoegd aan de vermelding van een geharde olie of vet.

De consument kan zich dus op het etiket vergewissen van de aard van de toegepaste oliën of vetten.

### *Vermelden van de dierlijke oorsprong van oliën, vetten en additieven*

Voor de vermelding van de dierlijke oorsprong van oliën en vetten zijn bepalingen opgenomen in Annex VII van de nieuwe etiketteringsverordening. Bij de punten 1 en 2 (Annex VII Deel B) staat respectievelijk dat dierlijke oliën en vetten volgens de nieuwe wetgeving moeten worden vermeld als olie of vet met als adjectief «dierlijk» of met de vermelding van de specifieke dierlijke oorsprong.

Voor de vermelding van de plantaardige dan wel dierlijke herkomst van de bestanddelen in additieven verwijs ik u naar mijn toelichting in een eerdere Kamerbrief<sup>5</sup>.

<sup>4</sup> Kamerstuk 26 991, nr. 416

<sup>5</sup> Kamerstuk 21 501-32, nr. 774

### *Nadere analyse overtredingen etiket*

Naar aanleiding van de beantwoording van de Kamervragen van het Kamerlid Schouw (D66) is gevraagd om een nadere analyse van de in de beantwoording genoemde 143 overtredingen<sup>6</sup>. Er werd geconstateerd dat er in 2012 45 boetes waren uitgedeeld voor genoemde 143 overtredingen. De NVWA heeft de beschikking over een divers instrumentarium aan sanctie instrumenten. Afhankelijk van de ernst van de overtreding kan dit variëren tussen onder andere waarschuwingen, herstelinspecties, last onder dwangsom en boetes. Alle sancties zijn primair gericht de overtreder te bewegen tot herstel. Sancties worden opgelegd totdat de tekortkomingen zijn verholpen.

In de bijgevoegde tabel treft u een overzicht van de aard van de 143 overtredingen, met daarbij vermeld de genomen maatregel<sup>7</sup>.

Ik ga er van uit u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,  
E.I. Schippers

---

<sup>6</sup> Aangangsel Handelingen II 2013/14, nr. 367.

<sup>7</sup> Raadpleegbaar via [www.tweedekamer.nl](http://www.tweedekamer.nl)