



Bread2B.

**WETTELIJKE SPELREGELS BIJ
DE VALORISATIE VAN
BROODVERLIEZEN
IN BAKKERIJ EN BROUWERIJ
een overzicht**

update 20 april 2023

RAPPORT

HOGENT

**HO
GENT**

Deze publicatie werd door het onderzoeksteam van het multidisciplinair PWO-project Bread2B met de meeste zorg en nauwkeurigheid opgesteld. Er wordt evenwel geen enkele garantie gegeven omtrent de juistheid of de volledigheid van de informatie in deze publicatie. Dit rapport is een eerste startpunt om relevante wetgeving gekoppeld aan de valorisatie van broodresten in brouwerij en bakkerij te inventariseren. Deze publicatie werd gebaseerd op het wettelijk kader geldig op 20 april 2023.

De gebruiker van deze publicatie ziet af van elke klacht tegen HOGENT of zijn onderzoekers, van welke aard ook, met betrekking tot het gebruik van de via deze publicatie beschikbaar gestelde informatie. Europese en nationale wetgeving is continu onderhevig aan wijzigingen. De meest recente wetteksten dienen door het levensmiddelenbedrijf zelf steeds geraadpleegd te worden.

In geen geval zal HOGENT of zijn onderzoekers aansprakelijk gesteld kunnen worden voor eventuele nadelige gevolgen die voortvloeien uit het gebruik van de via deze publicatie beschikbaar gestelde informatie.

Inhoudsopgave

1	Inleiding.....	4
2	Wettelijke definitie van brood.....	5
3	Wettelijke definitie van bier.....	5
4	Wettelijke definities van levensmiddel, afval en bijproducten.....	6
4.1	Broodverlies als levensmiddel.....	7
4.2	Broodverlies als levensmiddelenafval.....	7
4.3	Broodverlies als diervoeder.....	8
4.4	Broodverlies is geen bijproduct.....	8
5	Wettelijk kader bij huidige herbestemming van voedselverliezen.....	9
5.1	Voedseldonatie.....	9
5.2	Valorisatie in diervoeders.....	10
6	Wettelijk kader bij valorisatie van broodresten in humane voeding.....	11
6.1	Autocontrole (incl. GHP & HACCP).....	11
6.2	Huidige nevenstromen in de bakkerij.....	13
6.3	Traceerbaarheid.....	16
6.4	Houdbaarheid.....	17
6.5	Acrylamide als chemisch gevaar.....	19
6.6	Novel Foods.....	20
6.7	Etikettering van broodbier en broodgebaseerde bakkerijproducten.....	21
6.7.1	Algemene voorschriften.....	21
6.7.2	Benaming van het levensmiddel.....	23
6.7.3	Lijst van ingrediënten.....	23
6.7.4	Allergenendeclaratie.....	24
6.7.5	Kwantitatieve ingrediëntenverklaring (=KWID).....	26
6.7.6	Voedingswaardevermelding.....	26
7	Alcoholverkoop in de bakkerij.....	30

1 Inleiding

In 2015 stelde de Europese commissie een [eerste actieplan voor circulaire economie](#) voor. Er werden vijf prioritaire thema's/sectoren aangeduid, waaronder voedselverspilling. Er werd voornamelijk aandacht besteed aan de monitoring/meting van voedselverliezen in elke lidstaat, sensibilisatie van de consument over de juiste betekenis van een houdbaarheidsdatum, valorisatie van voedselverliezen in dierenvoeding en voedseldonaties aan voedselbanken. Voor deze laatste twee topics bestaan op Europees en nationaal niveau meer concrete wettelijke regels, richtlijnen, en soms ook versoepelingen. [Richtlijn 2008/98/EG](#) verplicht trouwens elke lidstaat om preventie van levensmiddelenafval op te nemen in hun afvalpreventieprogramma. Bovendien dient elke lidstaat de uitvoering van hun maatregelen ter preventie van levensmiddelenafval te monitoren en te evalueren door de hoeveelheden levensmiddelenafval te meten aan de hand van een gemeenschappelijke methode. [Gedelegeerd besluit \(EU\) 2019/1597](#) legt de regels vast wat betreft de methode die elke lidstaat dient te hanteren om voedselverliezen te monitoren.

In Vlaanderen werd de [Ketenroadmap voedselverlies 2015-2020](#) als actieplan in het leven geroepen om de voedselverliezen in Vlaanderen met 15% te verminderen. Gedurende dit traject werden verschillende monitoringsrapporten gepubliceerd met cijfers over voedselverlies in onze Vlaamse agrovoedingsketen. Vanuit de Vlaamse overheid werd ook een vervolgetraject opgezet om voedsel(rest)stromen en biomassa nog meer te voorkomen en valoriseren. OVAM stelde samen met de stakeholders een actieplan "[voedselverlies en biomassareststromen circulair 2021-2025](#)" op. Tegen 2030 wenst de regering het voedselverlies te halveren.

Begin maart 2020 werd ook het [nieuwe Europese actieplan voor een circulaire economie](#) bekend gemaakt. Dit actieplan is een centraal onderdeel van de Europese Green Deal. De tak van levensmiddelen wordt nog steeds als een prioritaire waardeketen aanzien. Er wordt vooropgesteld om [Richtlijn 2008/98/EG](#) te herzien en een streefcijfer vast te leggen om levensmiddelenafval te verminderen.

Tot op heden bestaan er (nog) geen specifieke richtlijnen over de valorisatie van voedselverliezen in menselijke voeding. Dat betekent dat bestaande wetgeving het kader vormt voor dergelijke valorisatietrajecten. Zoals eerder vermeld bestaat dergelijke wetgeving/richtinggevend kader wel reeds voor valorisatie in diervoeding en donatie aan voedselbanken en liefdadigheidsinstellingen.

Het wettelijke aspect wordt vaak als een (te grote) drempel ervaren om voedselverliezen te valoriseren in nieuwe voedingsmiddelen bestemd voor humane consumptie. Dit rapport wenst dan ook een antwoord te bieden op volgende vraag:

"Welke nationale en Europese wetgeving is geldig bij de valorisatie van broodverlies in humane voeding?"

Dit rapport kadert binnen het multidisciplinair PWO-project [Bread2B](#) aan HOGENT waarbij onderzocht werd hoe broodverliezen duurzaam kunnen gevaloriseerd worden in bakkerij- en brouwerijsector. De scope van deze bundeling van wetgeving is de valorisatie van broodverlies (in bakkerijproducten en bier).

2 Wettelijke definitie van brood

Op nationaal vlak is het [Koninklijk besluit betreffende brood en andere bakkerijproducten](#) van kracht. Dit Koninklijk besluit dateert van 1985 en is toe aan een herziening. Een kleine aanvulling op het KB werd gemaakt via [het Koninklijk besluit van 4 februari 2002](#).

Brood wordt wettelijk gedefinieerd als *'Het product van de broodbakkerij bekomen door het bakken van gekneed en gegist deeg en dat is bereid met meel van bakwaardige graangewassen, drinkwater, gist of zuurdesem en zout.'*

Volgende meelsoorten mogen worden aangewend in de broodbereiding: gebuild tarwemeel, gebuild meel van andere bakwaardige graangewassen met of zonder toevoeging van gebuild tarwemeel en volgraanmeel of gedeeltelijk volgraanmeel van bakwaardige graangewassen. Brood mag ook een minieme hoeveelheid vetstoffen, suikers, moutmeel of moutextract bevatten. Deze basisvoorschriften worden in het KB verder aangevuld met specifieke regels over welke grondstoffen mogen gebruikt worden en in welke hoeveelheden.

Zo mag in brood het gehalte aan keukenzout, uitgedrukt in NaCl, berekend op de droge stof, niet hoger zijn dan 2,0 %. Brood kan en mag ook vetstoffen bevatten (max. 0,5% op meelbasis). De hoeveelheid suikers, moutmeel of moutextract om de gisting te bevorderen, mag max. 1% (op meelbasis) zijn. De hoeveelheid bijkomende ingrediënten van speciaal brood t.o.v. brood, moet min. 2% en max. 6% bedragen (op meelbasis) en met een hoeveelheid vetstof van max. 3% (op meelbasis).

Bij het brouwen van bier met brood zal rekening moeten gehouden worden met de aanwezigheid van zout en eventuele vetstoffen in het brood. Niet alle broodsoorten zullen dus geschikt zijn voor het brouwen van bier. De term "brood" kan enkel en alleen toegepast worden (op een voedingsetiket) als het verwerkte broodverlies voldoet aan deze wettelijke spelregels. Dat geldt dus ook voor de productbenaming "broodbier" en productbenamingen voor bakkerijproducten waarin de term brood wordt gebruikt (bv. broodcracker, broodkoekje, ...).

3 Wettelijke definitie van bier

Op nationaal vlak is het [Koninklijk besluit betreffende bier](#) van kracht. Dit Koninklijk besluit dateert van 1993 en kreeg een herziening op 8 juli 2004.

Bier wordt wettelijk gedefinieerd als *"de drank verkregen na alcoholische gisting van een wort hoofdzakelijk bereid uit zetmeel- en suikerhoudende grondstoffen, waarvan tenminste 60 % gerst- of tarwemout, alsmede hop, eventueel in verwerkte vorm, en brouwwater"*.

Bij het brouwen van bier met brood zal rekening moeten gehouden worden met het feit dat maximum 40% van de mout door brood vervangen kan worden als de productbenaming "bier" wordt gehanteerd. Vanuit technologisch standpunt kan het eventueel mogelijk zijn om grotere hoeveelheden mout te vervangen door brood, maar dan is het wettelijk niet toegelaten om de productbenaming "bier" te gebruiken.

4 Wettelijke definities van levensmiddel, afval en bijproducten

Om na te gaan met welke wetteksten rekening dient gehouden te worden bij de valorisatie van broodresten, is het belangrijk om een duidelijk beeld te krijgen van een aantal definities. Afhankelijk van de definitie waaronder een product valt, gelden andere wettelijke spelregels.

De wettelijke status van een product, kan bijvoorbeeld zijn: levensmiddel, bijproduct, bijproduct van dierlijke of niet-dierlijke oorsprong, diervoeder of (levensmiddelen)afval.

Binnen elke case dient voor elke stroom broodverlies bepaald te worden onder welke wettelijke status het valt. Deze wettelijke status bepaalt mee welke valorisatietrajecten mogelijk zijn. Om broodverliezen opnieuw in humane voeding te verwerken, dient dus telkens onderzocht te worden onder welke definitie de stroom broodverliezen valt. Dit is heel **casespecifiek**.

Verder is het niet steeds evident om na te gaan welke regels van toepassing zijn omdat heel wat verschillende terminologieën worden gehanteerd in wetteksten, in lastenboeken en in autocontroleplannen.

Een aantal termen gedefinieerd in [Verordening \(EG\) 178/2002](#) (ook bekend als de General Food Law):

- **Levensmiddelenbedrijf:**
“onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winstoogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen”;
- **Exploitant van een levensmiddelenbedrijf:**
“natuurlijke persoon of rechtspersoon die verantwoordelijk is voor de naleving van de in de levensmiddelenwetgeving vastgestelde voorschriften in het levensmiddelenbedrijf waarover hij de leiding heeft”;
- **Diervoederbedrijf:**
“onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die, al dan niet met winstoogmerk, actief is in productie, vervaardiging, verwerking, opslag, vervoer of distributie van diervoeders, met inbegrip van producenten die diervoeders produceren, verwerken of opslaan met het oog op voeding aan dieren op het eigen bedrijf”;
- **Exploitant van een diervoederbedrijf:**
“natuurlijke persoon of rechtspersoon die verantwoordelijk is voor de naleving van de in de levensmiddelenwetgeving vastgestelde voorschriften in het diervoederbedrijf waarover hij de leiding heeft”;
- **Detailhandel:**
“het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, institutionele maaltijdvoorziening, restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven”.

Het FAVV hanteert veelal de term **operator** i.p.v. exploitant van een levensmiddelenbedrijf of diervoederbedrijf.

4.1 Broodverlies als levensmiddel

De definitie van een **levensmiddel** of **voedingsmiddel** staat beschreven in artikel 2 van [Verordening \(EG\) 178/2002](#) (ook gekend als 'the General Food Law'): *“Alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd.”*

Dit begrip omvat ook drank, kauwgom, en ook iedere stof (incl. water) die opzettelijk tijdens de vervaardiging, bereiding of behandeling aan het levensmiddel wordt toegevoegd.

De scope wordt ook duidelijk afgebakend. Diervoeders, levende dieren, planten voor de oogst en nog enkele andere zaken vallen niet onder de begrippen levensmiddelen of voedingsmiddelen.

In het [Gedelegeerd Besluit \(EU\) 2019/1597](#) wordt nog een aanvulling gedaan op deze definitie:

“De definitie van “levensmiddel” in Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad omvat voedsel als geheel, in de gehele voedselvoorzieningsketen, van productie tot consumptie. Levensmiddelen omvatten ook niet-eetbare delen die niet van de eetbare delen werden gescheiden toen het levensmiddel werd geproduceerd, zoals beenderen die zijn bevestigd aan vlees dat voor menselijke consumptie is bestemd.”

Broodverliezen kunnen wettelijk vallen onder de definitie van levensmiddelen zolang de huidige levensmiddelenwetgeving gerespecteerd wordt.

4.2 Broodverlies als levensmiddelenafval

De term **“levensmiddelenafval”** is eveneens wettelijk bepaald. In artikel 3 van [Richtlijn 2008/98/EG](#) (ook bekend als de afvalstoffenrichtlijn of de kaderrichtlijn afvalstoffen) staat volgende definitie van levensmiddelenafval: *“Alle levensmiddelen die afvalstoffen zijn geworden.”* Deze definitie werd eveneens opgenomen in [het besluit van de Vlaamse Regering tot vaststelling van het Vlaams reglement betreffende het duurzaam beheer van materiaalkringlopen en afvalstoffen \(VLAREMA\)](#).

Een **afvalstof** wordt in diezelfde kaderrichtlijn afvalstoffen op zijn beurt gedefinieerd als *“elke stof of elk voorwerp waarvan de houder zich ontdoet, voornemens is zich te ontdoen of zich moet ontdoen.”*

In de kaderrichtlijn afvalstoffen wordt ook verwezen naar de wettelijke definitie voor **levensmiddelen** of **voedingsmiddelen**. De aanvulling op de wettelijke definitie van levensmiddelen of voedingsmiddelen in het [Gedelegeerd Besluit \(EU\) 2019/1597](#) heeft ook als gevolg dat *“levensmiddelenafval naast delen van levensmiddelen die voor consumptie bestemd ook betrekking hebben op delen van levensmiddelen die niet voor consumptie bestemd zijn.”*

Een aantal andere belangrijke termen worden gedefinieerd in de kaderrichtlijn afvalstoffen:

- **Preventie:** “maatregelen die worden genomen voordat een stof, materiaal of product afvalstof is geworden, ter vermindering van:
 - de hoeveelheid afvalstoffen, inclusief via het hergebruik van producten of de verlenging van de levensduur van producten;
 - de negatieve gevolgen van de geproduceerde afvalstoffen voor het milieu en de menselijke gezondheid; of
 - het gehalte aan schadelijke stoffen in materialen en producten.”
- **Hergebruik:** “elke handeling waarbij producten of componenten die geen afvalstoffen zijn, opnieuw worden gebruikt voor hetzelfde doel als dat waarvoor zij waren bedoeld.”
- **Verwerking:** “nuttige toepassing of verwijdering, met inbegrip van aan toepassing of verwijdering voorafgaande voorbereidende handelingen.”
- **Nuttige toepassing:** “elke handeling met als voornaamste resultaat dat afvalstoffen een nuttig doel dienen door hetzij in de betrokken installatie, hetzij in de ruimere economie andere materialen te vervangen die anders voor een specifieke functie zouden zijn gebruikt, of waardoor de afvalstof voor die functie wordt klaargemaakt.”

Deze definities bakenen duidelijk af op welke manier met afval (en dus ook levensmiddelenafval) kan omgegaan worden. Voor een aantal strategieën zijn opnieuw specifieke voorschriften/versoepelingen vastgelegd in de kaderrichtlijn afvalstoffen.

Broodverliezen kunnen wettelijk vallen onder definitie van levensmiddelenafval. Voorbeelden zijn beschimmelde broden, broden die vreemde deeltjes bevatten (zoals metaal, glas, ...), broden waarin een grondstof werd verwerkt die schadelijk is voor de gezondheid mens en dier.

4.3 Broodverlies als diervoeder

Voedselverliezen uit de levensmiddelenindustrie vallen vaak niet onder het toepassingsgebied van de kaderrichtlijn afvalstoffen maar onder de diervoederwetgeving. Er worden ook verschillende doorverwijzingen gemaakt tussen wetteksten met als toepassingsgebied diervoeders en wetteksten met als toepassingsgebied afval. Wetteksten werden in 2018 aangepast om de valorisatie van voedselverliezen in diervoeders meer laagdrempelig te maken voor zowel kleine als grote levensmiddelenbedrijven. Meer duiding wordt gegeven in ‘5.2 Valorisatie in diervoeders’.

Het grootste deel van de huidige broodverliezen valt wettelijk onder de scope van diervoeding. In dit geval is het broodverlies NOOIT afval!

4.4 Broodverlies is geen bijproduct

Termen zoals nevenstromen en bijproducten worden in wetteksten en begeleidende documenten vaak door elkaar gebruikt. In wetenschappelijke literatuur wordt ook de term co-producten gebruikt. De definitie van bijproduct ligt wettelijk vast in de kaderrichtlijn afvalstoffen en in VLAREMA.

Een **bijproduct** wordt gedefinieerd als: “Een stof die of een voorwerp dat het resultaat is van een productieproces dat niet in de eerste plaats bedoeld is voor de productie van die stof of dat voorwerp, kan alleen als een bijproduct en niet als een afvalstof gezien worden, indien wordt voldaan aan de volgende vier voorwaarden:

- *het is zeker dat de stof of het voorwerp zal worden gebruikt.*
- *de stof of het voorwerp kan onmiddellijk worden gebruikt zonder verdere andere behandeling dan die welke bij de normale productie gangbaar is.*
- *de stof of het voorwerp wordt geproduceerd als een integraal onderdeel van een productieproces*
- *verder gebruik is rechtmatig, m.a.w. de stof of het voorwerp voldoet aan alle voorschriften inzake producten, milieu en gezondheidsbescherming voor het specifieke gebruik en zal niet leiden tot over het geheel genomen ongunstige effecten op het milieu of de menselijke gezondheid.”*

Deze bijproducten worden niet als afvalstoffen beschouwd. Voorbeelden van bijproducten in de levensmiddelenindustrie zijn bierbostel, suikerbietenmelasse, enzoverder.

Broodverliezen vallen wettelijk niet onder de definitie van bijproducten omdat het productieproces in de eerste plaats bedoeld is voor de productie van brood.

5 Wettelijk kader bij huidige herbestemming van voedselverliezen

5.1 Voedseldonatie

Vanuit wettelijk standpunt worden de ontvangers (zoals voedselbanken en liefdadigheidsorganisaties) door de Europese Commissie beschouwd als operatoren in de voedselketen. Dat betekent dat zij in principe aan dezelfde wettelijke regels moeten voldoen als alle andere operatoren in de voedselketen (**“geen voedselveiligheid aan twee snelheden”**). Europese lidstaten zijn echter toegelaten om op nationaal vlak versoepelingen op te stellen. Een groot aantal lidstaten heeft dergelijke versoepelingen opgesteld zodat de herverdeling van levensmiddelen haalbaar, maar nog steeds voedselveilig is. Bij het opstellen van versoepelingen wordt steeds met twee elementen rekening gehouden:

- Voedselschenken om voedselverlies en armoede te reduceren.
- Kwaliteit en veiligheid van de gedoneerde voedingsmiddelen waarborgen zodat de gezondheid van de consumenten (in armoede) nog steeds maximaal wordt gewaarborgd.

Het ophalen, verdelen en doneren van voedseloverschotten gebeurt meestal in een soort van alternatieve keten naast de reguliere keten. In het kader van het Europees Platform voor voedselverlies en voedselverspilling stelde het FAVV in maart 2023 verschillende aangepaste richtlijnen voorop voor voedseldonaties in België. Deze verduidelijkingen werden als richtlijnen omschreven in een [omzendbrief betreffende donaties van levensmiddelen](#). Deze omzendbrief reikt richtlijnen binnen het wettelijk kader aan m.b.t. donatie van levensmiddelen (geschiktheid, invriezen en bewaring, transport en ontvangst, etikettering), traceerbaarheid en open koelkasten.

Meer concrete algemene regels en richtlijnen met betrekking tot de houdbaarheidsdata zijn terug te vinden in de [omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata](#) (laatste update op 20.01.23). In deze omzendbrief wordt ook uitgebreid aandacht besteed aan het scenario waarbij de houdbaarheidsdatum verstreken is.

Als laatste is ook de [omzendbrief betreffende bevroren, diepgevroren of ontdooide levensmiddelen](#) (laatste update 07/10/2021) van belang bij voedseldonaties. Deze

omzendbrief verschaft duidelijkheid inzake mogelijke afwijkingen omtrent de temperatuurbeheersing van bevroren of ontdooide levensmiddelen bestemd voor verdere verwerking en gekoelde of bevroren levensmiddelen bestemd voor diepvriezen. Let op: deze omzendbrief is enkel van toepassing voor B2B-operatoren m.u.v. de groothandelaars.

5.2 Valorisatie in diervoeders

De productie van diervoeders gaat gepaard met heel wat strenge wettelijke regels. De wetgeving inzake diervoeders is bijna volledig geharmoniseerd op Europees niveau. Voedselverliezen die verwerkt worden tot diervoeding worden gedefinieerd als “**voormalige voedingsmiddelen**”. [Verordening \(EU\) 68/2013](#) geeft volgende definitie aan voormalige voedingsmiddelen:

‘Levensmiddelen, met uitzondering van cateringresten, die met volledige inachtneming van de EU-levensmiddelenwetgeving voor menselijke consumptie zijn geproduceerd, maar niet langer voor menselijke consumptie zijn bestemd, om praktische of logistieke redenen of wegens productieproblemen, verpakkingsgebreken of andere problemen en die, indien gebruikt als diervoeder, geen risico’s voor de gezondheid inhouden.’

Er werd een [nota](#) gepubliceerd ter verduidelijking van de mogelijkheden om voormalige voedingsmiddelen te verzamelen, vervoeren en verwijderen volgens de bepalingen van de [Verordening \(EG\) 1069/2009](#) en [Verordening \(EU\) 142/2011](#). Deze nota beschrijft onder meer welke toepassingen van voormalige voedingsmiddelen zijn toegelaten in België. Het gaat hier wel over voormalige voedingsmiddelen die producten van dierlijke oorsprong bevatten. Het toepassen van voormalige voedingsmiddelen (als voedermiddel) in België is toegelaten maar gaat gepaard met verschillende wettelijke verplichtingen. Het direct gebruik van levensmiddelen van plantaardige oorsprong in diervoeders is eveneens toegelaten.

De Commissie publiceerde in 2018 ook een mededeling met als titel “[Richtsnoeren voor het gebruik als diervoeder van niet langer voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen](#)”. Deze mededeling vond plaats in het kader van het actieplan dat werd opgesteld ter vermindering van levensmiddelenafval waarbij de toepassing in diervoeders wordt gestimuleerd. De struikelblokken die exploitanten ondervinden om over te gaan tot valorisatie van voedselverliezen in diervoeders werden hierbij opgelijst. De richtsnoeren opgesomd in deze mededeling hebben als doel om de opgesomde problemen aan te pakken binnen het bestaande wettelijke kader. Deze richtsnoeren bieden ook wat meer duidelijkheid over welke definities van toepassing zijn en bijgevolg welke wetten dienen nageleefd te worden. Deze richtsnoeren hebben als doel om de interpretatie van de Europese wetgeving te harmoniseren maar ze hebben **geen wettelijke waarde**. De richtsnoeren zijn enkel een instrument waarvan lidstaten beslissen om ze al dan niet te volgen. De Belgische overheid is het niet altijd eens met de inhoud van de richtsnoeren, met name vooral over de registratie vermeld in [Verordening 183/2005](#).

De omzendbrief [betreffende stromen die worden gevaloriseerd als diervoeder: verbod op het gebruik van afval, nieuwe juridische status van deze producten](#) (update 12/08/2021) licht uitgebreid toe hoe de wetgeving dient toegepast te worden. Deze omzendbrief kwam tot stand na de aanpassing van kaderrichtlijn afval in juli 2020. Sindsdien is het niet langer toegestaan voor operatoren in de diervoedersector om producten met de juridische status van afval te valoriseren voor de vervaardiging van diervoeders. Eens een juridische status van afval wordt toegekend door een operator, kan die niet meer gewijzigd worden naar diervoeder.

6 Wettelijk kader bij valorisatie van broodresten in humane voeding

6.1 Autocontrole (incl. GHP & HACCP)

De goede hygiënepraktijken en wetgeving voor “circulaire levensmiddelen” zijn dezelfde als voor de standaard levensmiddelen. De voedselveiligheid dient ten alle tijde bewaakt en gegarandeerd te worden.

De broodverliezen dienen aldus behandeld te worden op een manier dat ze blijven vallen onder de definitie van **een levensmiddel**, waarbij dit levensmiddel binnen de **voedselveiligheidsketen** wordt gehouden.

Innovatieve levensmiddelen die worden geproduceerd op basis van de broodresten, dienen ook te voldoen aan alle wettelijke voorschriften die bestaan voor standaard voedingsmiddelen.

Elke operator in de levensmiddelensector is wettelijk verplicht om aan **autocontrole** te doen. De regels voor de distributiesector staan beschreven in de generieke [autocontrolegids G-044](#). Deze gids bevat dus een reeks van generieke voorschriften inzake voedselveiligheid voor operatoren die rechtstreeks verkopen aan de consument (bv. kleine bakkerijen, industriële bakkerijen met eigen verkooppunten, supermarkten, ...)

Deze gids beschrijft onder andere de **regels voor de verkoop van onverpakte levensmiddelen**. Standaard moeten onverpakte levensmiddelen (zoals brood) zodanig uitgesteld worden dat zij door de klanten niet kunnen aangeraakt worden. Dit geldt niet voor levensmiddelen die in zelfbediening worden aangeboden. [Autocontrolegids G-044](#) schrijft voor dat bij de verkoop van ongesneden en onverpakt brood en bakkerijproducten in zelfbediening, volgende maatregelen moeten worden getroffen:

- Voorzien van een zelfbedieningsmeubel met klapvensters en tangen waarmee de klanten zich kunnen bedienen.
- Zorgen voor duidelijke instructies zodat de klant weet hoe hij de producten op een hygiënische manier uit het meubel kan nemen.
- Een verantwoordelijke moet erop kunnen toezien dat er geen misbruik plaatsvindt.

Deze regels vormen een belangrijke basis voor broden die in zelfbediening worden aangeboden (bv. in de supermarkten). Door deze regels te respecteren, is het ook mogelijk om niet-verkochte broden binnen de voedselveiligheidsketen te houden en te valoriseren in humane voeding.

De richtlijnen m.b.t. afvalbeheer dienen ook benadrukt te worden. **Contact tussen afval en levensmiddelen moet vermeden worden**. De voorschriften m.b.t. dierlijke bijproducten die niet meer bestemd zijn voor menselijke consumptie dienen steeds nageleefd te worden. Er wordt hierbij nogmaals verwezen naar de specifieke regels indien de voedselresten gevaloriseerd worden in diervoeders.

Broodverliezen bestemd voor humane consumptie worden beschouwd als levensmiddelen en dienen dus afgescheiden te worden van broodverliezen die niet langer bestemd zijn voor humane consumptie.

[Autocontrolegids G-044](#) beschrijft ook een aantal duidelijke richtlijnen m.b.t. de opslag van levensmiddelen.

De richtlijnen m.b.t. **opslag van levensmiddelen** kunnen als basis dienen om opslag van broodresten als grondstof voor humane voeding verder te concretiseren.

Voor brood, banket en chocolade komt bovenop de generieke autocontrolegids een [afzonderlijke module](#). Deze module is van toepassing voor operatoren die bakkerij-, banketbakkerij- en/of chocoladeproducten produceren en verkopen. Als operator kan men de generieke [autocontrolegids G-044](#) volgen aangevuld met de afzonderlijke module die van toepassing is. Een andere optie is om de sectorgids te volgen. Zo bestaat er de [autocontrolegids G-026](#) voor brood- en banketbakkerij. Deze gids is van toepassing voor de (industriële) brood- en banketbakkerijen die rechtstreeks aan de consument verkopen, via eigen verkooppunten leveren aan de consument of die aan de distributiesector leveren. Het gaat dus zowel over Business to Consumer als Business to Business activiteiten. Ook verkoop van brood- en bakkerijproducten op markten valt onder de scope van deze autocontrolegids.

Voor de brouwerijen bestaat de [autocontrolegids G-004](#). Supermarkten en koude bakkers, waar de activiteit zich beperkt tot het verkopen, al dan niet voorafgegaan door het afbakken van brood- en banket, vallen onder de autocontrolegids voor de detailhandel in algemene voedingswaren ([G-007](#)). Afbakbroden worden beschouwd als broden bereid volgens de traditionele methode, maar slechts voor 2/3 afgebakken en vervolgens ingevroren en verpakt geleverd. Deze voorgebakken broden moeten enkel ontdooid en verder afgebakken worden en vormen geen extra risico's. Daarnaast worden afbakbroden nu ook vers geleverd, d.w.z. dat ze vervoerd en bewaard worden op omgevingstemperatuur of gekoeld. Deze producten hebben een beperkte bewaarduur. Om het microbiologische risico aanvaardbaar te houden moet de bewaringstijd bij omgevingstemperatuur beperkt worden. Een langere bewaarduur van 5 – 7 dagen is enkel mogelijk als er bewaarmiddelen gebruikt worden, gekoeld bewaard wordt of de microbiële groei op een andere manier wordt afgeremd (vb. gemodificeerde atmosfeer tot 90 dagen). Hierbij is het noodzakelijk om nauwkeurig de houdbaarheid op te volgen. Ook dit valt onder "afbakken van brood".

De rijstap kan onderbroken worden door de deegstukken eerst gekoeld te bewaren en vervolgens na een aantal uren de temperatuur te laten oplopen en het rijsproces te laten starten. Een variant hiervan is het principe van gekoelde degen, waarbij de gekoelde degen getransporteerd worden. Het rijsproces en bakken gebeurt in deze gevallen in het verkooppunt. Het bijkomende risico, op het vlak van microbiologische voedselveiligheid, door het brood nog te laten rijzen kan worden ingeschat als zeer laag, op voorwaarde dat de correcte beheersmaatregelen worden toegepast. Dit vereist echter wel een goede monitoring want als er wordt afgeweken van de correcte bewaaromstandigheden (temperatuur, duur, ...) kan dit een risico voor de voedselveiligheid inhouden. In dit geval wordt een activiteit als bakker uitgeoefend en is autocontrolegids [G-026](#) of de [G-044](#) en module brood van toepassing.

Valorisatie van broodresten dient opgenomen te worden in het **HACCP-plan** van het bedrijf. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is een preventief systeem gericht op een

overkoepelend kwaliteitsbeheer van levensmiddelen. HACCP omvat een methodiek voor het identificeren, evalueren en beheersen van potentiële gevaren, die de voedselveiligheid kunnen in het gedrang brengen. Mogelijke gevaren kunnen van microbiologische, chemische of fysische aard zijn. Via HACCP wordt een bewakingssysteem geïmplementeerd om deze gevaren te beheersen.

B2B-bakkerijen (meestal industriële bakkerijen) dienen in het kader van hun autocontrolesysteem een **bedrijfsspecifiek bemonsteringsplan** te hebben waarin wordt vastgelegd welke producten met welke frequentie dienen geanalyseerd te worden.

De bemonstering van broodverliezen en innovatieve producten o.b.v. broodverliezen zullen moeten opgenomen worden in het bemonsteringsplan van B2B-bakkerijen.

Er dient vooraf schriftelijk worden bepaald wat er moet gebeuren in het geval producten niet voldoen aan de gestelde normen of de vastgelegde eisen m.b.t. voedselveiligheid en hoe alle betrokkenen zowel intern als extern op de hoogte dienen gesteld te worden. Een non-conform product wordt in [autocontrolegids G-026](#) omschreven als “*een product met een afwijking*”. Dit kan een grondstof, een halffabricaat of een eindproduct zijn. De non-conformiteit kan gaan over voedselveiligheid en/of voedselkwaliteit.

Ook voor de stroom broodverliezen zullen **normen en eisen m.b.t. voedselveiligheid** moeten worden vastgelegd door het voedingsbedrijf. Verdere procedures van de behandeling van “non-conforme broodverliezen” zullen net als voor standaardproducten moeten uitgewerkt worden. Een aantal van deze non-conforme broodverliezen kunnen mogelijk nog steeds een toepassing vinden in diervoeder.

Autocontrolegids [G-026](#) bevat ook een rubriek over **herwerking/rework**. Wanneer men bepaalde producten herverwerkt (bv. deegresten) met het oog op het bereiden van een nieuw product, dan dient men bij te houden welke producten zijn verbruikt, bv. “deegrest van 6 en 7/05/20 verwerkt tot product X op 8/05/20”. Dit voorschrift kan ook toegepast worden voor de herverwerking van brood in ambachtelijke bakkerijen.

6.2 Huidige nevenstromen in de bakkerij

Nevenstromen zijn momenteel ook opgenomen in autocontrolegids [G-026](#). Bakkerijproducten en nevenstromen dienen nu ook al standaard opgenomen te zijn in het HACCP-plan. Momenteel worden nevenstromen in de autocontrolegids aanzien als een stroom die gevaloriseerd wordt in diervoeders waarbij men opnieuw het onderscheid maakt tussen “te verwerken nevenstromen” en nevenstromen (zie 5.2 Valorisatie in diervoeders).

Nevenstromen omschreven in de autocontrolegids [G-026](#) omvatten deegresten, halffabricaten en natte en droge eindproducten.

Deegresten omvatten onder andere:

- Rauw deeg dat niet voldoet aan de specificaties: afwijkingen van de deegstructuur, verkeerde receptuur, ... ;*
- Deeg en/of grondstoffen die in aanraking gekomen zijn met de vloer;
- Rauwe gevormde producten waarvan afmetingen/gewicht niet beantwoorden aan de specificaties;*
- Degen van machinale steringen*;

- Afgekeurde opgemaakte, ongebakken, diepgevroren of voorgebakken degen*

Binnen het Bread2B-project kunnen deegresten aangeduid met een * in aanmerking komen voor valorisatie in humane voeding (op voorwaarde dat de voedselveiligheid niet in het gedrang komt). Degen of grondstoffen die in aanraking gekomen zijn met de vloer kunnen sowieso niet meer verwerkt worden in humane voeding.

Momenteel wordt volgende risico-inschatting volgens de HACCP-principes gemaakt voor deze deegresten met als bestemming veevoeder in autocontrolelegids [G-026](#). Het gaat over deegresten die een nevenstroom zijn geworden (en niet over retourdegen).

Tabel 1: Risicoschatting te verwerken deegresten tot diervoeder

Type	Gevaar	Kans	Ernst	Risico
(Micro)biologisch	Groei en aanwezigheid van <i>Salmonella</i>	K	M	2
	Groei en aanwezigheid van schimmels en gisten	M	M	3 – PVA
	Aanwezigheid van insecten	K	K	1
	Aanwezigheid van onkruidzaden en botanische onzuiverheden	K	K	1
	Aanwezigheid van moederkoren	K	M	2
Chemisch	Aanwezigheid van Aflatoxine	K	M	2
	Aanwezigheid van andere mycotoxinen	K	M	2
	Residuen van blauwzuur/amygdaline, theobromine, HMF (afh. van product)	K	K	1
	Residuen van organochloorpesticiden	K	M	2
	Aanwezigheid van PCB's, dioxinen	K	M	2
	Residuen van zware metalen	K	K	1
	Residuen van reinigings/desinfectiemiddelen	K	K	1
	Residuen van additieven	K	K	1
	Aanwezigheid van biogene amines	K	M	2
Fysisch	Aanwezigheid van resten van verpakkingsmateriaal	K	K	1
	Aanwezigheid van andere vreemde voorwerpen	M	K	2

Droge en natte nevenstromen omvatten onder andere:

- Half- en niet-verpakte eindfabricaten met kwaliteitsafwijkingen (kleur, vorm, breuk, uitzicht, gewicht, ... met uitzondering van sterk verbrande, verkoolde koekjes) waardoor het product niet bestemd is voor menselijke consumptie, alhoewel deze geen risico inhouden voor de gezondheid.*
- Eindproducten met een niet-conforme verpakking (verkeerde verpakking, verpakking buiten specificaties, ...).*
- Vervallen eindproducten.**
- Producten uitgeworpen door de metaaldetector.***
- Producten volgend uit een productiefout: verkeerde receptuur**, op de grond gevallen***, onvoldoende gebakken**, te hard gebakken**,
- Resten van kwaliteitscontroles ***
- Procesresten: opstart en einde van de productielijn, afstellen van machines, tijdens overschakeling,*
- Overschot grondstoffen (bloem, suiker, boter, stroop, abrikozen, ...), vullingen, garnituur, ...*.
- Retourproducten**

Binnen het Bread2B-project komen droge en natte nevenstromen aangeduid met een * in aanmerking voor valorisatie in humane voeding (op voorwaarde dat de voedselveiligheid niet

in het gedrang komt). Droge en natte nevenstromen aangeduid met een ** komen mogelijks in aanmerking voor valorisatie in humane voeding, maar niet in alle gevallen. Dit dient steeds case per case bekeken te worden. Zo kunnen sommige eindproducten waarvan de houdbaarheidsdatum overschreden is wel in aanmerking komen en andere niet. Droge en natte nevenstromen aangeduid met een *** komen sowieso niet in aanmerking om gevaloriseerd te worden in humane voeding. Bv. Producten die aangebrand zijn of op de grond gevallen zijn mogen nooit opnieuw verwerkt worden in humane voeding.

Bij valorisatie in humane voeding zullen de stromen niet langer als nevenstromen bestemd voor diervoeding beschouwd worden maar als levensmiddelen/grondstoffen bestemd voor humane consumptie. Er dient ook een risico-inschatting gemaakt te worden, maar dan met oog op productie van nieuwe levensmiddelen i.p.v. veevoerders.

Verpakte producten dienen eerst gescheiden te worden van de verpakking.

Momenteel wordt volgende risico-inschatting volgens de HACCP-principes gemaakt voor deze droge en natte nevenstromen met als bestemming veevoeder in autocontrolegids [G-026](#). Natte bijproducten kunnen zwaar microbiologisch belast zijn en bezitten het risico op vorming van toxines. Het risico op groei en aanwezigheid van *Salmonella* is bijgevolg groter bij natte nevenstromen dan bij droge nevenstromen.

Tabel 2: Risicoschatting te verwerken droge en natte nevenstromen tot diervoeder

Type	Gevaar	Droge nevenstromen			Natte nevenstromen		
		Kans	Ernst	Risico	Kans	Ernst	Risico
(Micro)biologisch	Groei en aanwezigheid van <i>Salmonella</i>	K	M	2	M	M	3- PVA
	Groei en aanwezigheid van schimmels en gisten	K	M	2	K	M	2
	Aanwezigheid van insecten	K	K	1	K	K	1
	Aanwezigheid van onkruidzaden en botanische onzuiverheden	K	K	2	K	M	2
	Aanwezigheid van moederkoren	K	M	2	K	M	2
Chemisch	Aanwezigheid van Aflatoxine	K	M	2	K	M	2
	Aanwezigheid van andere mycotoxinen	K	M	2	K	M	2
	Residuen van blauwzuur/amygdaline, theobromine, HMF (afh. van product)	K	K	2	M	K	2
	Aanwezigheid van acrylamide	M	M	3 -PVA	M	M	3 -PVA
	Residuen van organochloorpesticiden	K	M	2	K	M	2
	Aanwezigheid van PCB's, dioxinen	K	M	2	K	M	2
	Residuen van zware metalen	K	K	1	K	K	1
	Residuen van reinigings/desinfectiemiddelen	K	K	1	K	K	1
	Residuen van additieven	K	K	2	K	M	2
Aanwezigheid van biogene amines	K	M	2	K	M	2	
Fysisch	Aanwezigheid van resten van verpakkingsmateriaal	K	K	3-PVA	G	K	3-PVA
	Aanwezigheid van andere vreemde voorwerpen	M	K	3-PVA	G	K	3-PVA
	Residuen van vlees, dierlijke gelatine,...	K	M	2	K	M	2

6.3 Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen. Het invoeren van een traceerbaarheidssysteem is een wettelijke verplichting ([KB van 14 november 2003](#)). Elke operator dient een **ingangsregister** te hebben. Indien de operator aan andere vestigingen levert, dient ook een **uitgangsregister** aanwezig te zijn. Alle registratie- en proceduresystemen moeten zeer snel voorgelegd kunnen worden aan het FAVV. Hieronder vallen aard en datum (1 tot 4 uur) en identificatie; hoeveelheid (4 tot 24 uur) (zie ook verder bij gegevens in het aanvoer- en afvoerregister).

Wanneer broodverliezen als grondstof opnieuw worden aangewend in nieuwe levensmiddelen, dienen deze ook te voldoen aan de wettelijke regels m.b.t. traceerbaarheid.

Een aan- of afvoerregister kan bestaan uit een elektronisch systeem, een manueel systeem of een ordelijke klassering van leveringsbonnen of andere begeleidingsdocumenten.

In het aanvoerregister moeten minstens volgende gegevens opgenomen zijn:

- Aard van het product
- Identificatie van het product: naam, code, lotnummer, ...
- Hoeveelheid
- Ontvangstdatum
- Vestigingseenheid van oorsprong

In het afvoerregister moeten minsten volgende gegevens opgenomen zijn:

- Aard van het product
- Identificatie van het product: naam, code, lotnummer, ...
- Hoeveelheid
- Verzenddatum
- Vestigingseenheid van bestemming

Er moet ook steeds een verband kunnen aangetoond worden tussen de inkomende en uitgaande producten (**interne traceerbaarheid**). Een intern traceerbaarheidssysteem zorgt ervoor dat productiemiddelen (zoals grondstoffen en verpakking) gelinkt kunnen worden aan een bepaald eindproduct. In geval van een probleem met de voedselveiligheid kan op basis van dit systeem snel de betrokken eindproducten geïdentificeerd en gelokaliseerd worden.

Interne traceerbaarheid is verplicht voor operatoren die leveren aan andere vestigingen. Operatoren die rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker zijn niet verplicht om interne traceerbaarheid toe te passen.

Meer concrete richtlijnen m.b.t. traceerbaarheid zijn ook terug te vinden in het document [technische specificatie 2016/1081 van het KB van 14/11/2003](#) van het FAVV.

[Ministerieel besluit van 22 maart 2013](#) betreffende de **versoepeling** van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen bevat een aantal versoepelingen voor kleine ondernemingen. Heel wat ambachtelijke brood- en banketbakkerijen kunnen gebruik maken van deze versoepelingen. De versoepelingen staan ook opgenomen in [autocontrolelijds G-026](#) en in [G-044](#) & [module brood, banket en chocolade](#).

Bedrijven die broodverliezen binnen hun voedselveiligheidssysteem houden als levensmiddelen zullen extra aandacht moeten besteden aan traceerbaarheid. De stroom broodverliezen is gescheiden van de stroom standaardproducten en heeft dus eigen productkenmerken. Er zijn verschillende pistes mogelijk:

- De operator verzamelt de broodverliezen (met naleving van de levensmiddelenwetgeving) en levert deze stroom aan een ander verwerkend bedrijf. In dit geval kan beroep gedaan worden op huidige praktijken om traceerbaarheid te garanderen. Dit dient case per case aangepakt te worden. Mogelijke uitdagingen zijn stromen afkomstig van verschillende productiebatches en tijden, stromen afkomstig uit verschillende stappen in het productieproces.
- De operator verzamelt de broodverliezen (met naleving van de levensmiddelenwetgeving) en doet een verbewerking (bv. drogen, verkruiden, ...) op deze stroom zodat een gebruiksklare grondstof wordt bekomen. Dit omvat een meer omvangrijke uitbreiding in het HACCP-plan waarbij de traceerbaarheid meer complex wordt. Het intern traceerbaarheidssysteem dient aangepast te worden zodat er een duidelijke link kan gelegd worden tussen de oorspronkelijke grondstoffen, de broodverliesstroom en het verbewerkte eindproduct (bv. broodmeel).
- De operator verzamelt de broodverliezen (met naleving van de levensmiddelenwetgeving) en valoriseert zelf de stroom broodverliezen in nieuwe voedingsmiddelen. Ook in deze situatie dient het intern traceerbaarheidssysteem aangepast te worden.

Aangezien broodresten opnieuw worden opgewaardeerd tot grondstoffen is het verstandig om het **FEFO-principe** (= First Expired First Out) toe te passen. Dit principe houdt in dat de producten die het minst lang houdbaar zijn in het bedrijf (producten die veelal het langst aanwezig zijn), het eerst moeten verwerkt worden.

Broodresten zouden mogelijks als halffabricaten kunnen worden beschouwd.

De [autocontroleleids G-026](#) schrijft voor dat op de verpakking van halffabricaten de productiedatum duidelijk moet aangegeven worden. De bewaartijd en bewaartemperatuur zijn productafhankelijk en dienen gerespecteerd te worden. Na deze tijd, mogen halffabricaten niet meer gebruikt worden. Dit tenzij de bakkerij zelf kan aantonen dat er geen gevaar is voor de voedselveiligheid via uitvoerige validatie. De manier van valideren dient dan door de bakker zelf opgesteld te worden.

Brouwerijen zullen broodverlies als een grondstof beschouwen. De autocontroleleids voor brouwerijen ([G-004](#)) geeft duidelijk aan dat de opslag en het vervoer van grondstoffen cruciaal zijn. Zo wordt binnen de stockage onderscheid gemaakt tussen grondstoffen die verpakt en onverpakt zijn. De onverpakte materialen (gemoute granen, ongemoute granen, suikers en additieven) worden in opslagsilo's en tanks bewaard, waarna de verpakte materialen (hop, vruchten, vruchtensappen, additieven) in een aparte ruimte worden bewaard. Onverpakt en verpakte grondstoffen worden best gescheiden bewaard. Deze hebben een materiaalnummer (van het materiaal zelf) of lotnummer (van batch of brouwsel).

6.4 Houdbaarheid

Meer concrete algemene regels en richtlijnen met betrekking tot de houdbaarheidsdata zijn terug te vinden in de [omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata](#) (laatste update op

20.01.2023). De update geeft toelichting over houdbaarheidsdata op **consumentenverpakkingen**.

De datum van minimale houdbaarheid (vermelding op het etiket: 'ten minste houdbaar tot (einde)') wordt vermeld op microbiologisch minder kwetsbare producten waarbij dus minder snel een risico voor de gezondheid van de consument zal optreden. Tot die datum waarborgt de fabrikant een veilig én kwalitatief product. Na die datum is die garantie er niet meer, maar is er minder snel een risico voor de gezondheid als de verpakking intact is. Er bestaat echter wel een risico dat de kwaliteit van het product afneemt in functie van het type levensmiddel en van de termijn waarmee de datum is overschreden.

De vermelding van een houdbaarheidsdatum op de verpakking is wettelijk verplicht, met uitzondering van de producten waarbij [Verordening \(EU\) 1169/2011](#) voorschrijft dat een vermelding van de datum van minimale houdbaarheid niet vereist is.

Broodbakkerij- of banketbakkerijproducten die naar hun aard bestemd zijn om binnen 24 uur na de bereiding te worden geconsumeerd vallen onder deze uitzondering. Een datum van minimale houdbaarheid is dus **wettelijk niet verplicht** voor brood tenzij het gaat om een brood dat naar zijn aard niet bestemd is om binnen 24 uur na de bereiding te worden geconsumeerd.

Een operator die beslist levensmiddelen in een consumentenverpakking te verkopen waarvan de minimale houdbaarheidsdatum is verstreken, doet dat op zijn eigen verantwoordelijkheid. Hij moet dus nagaan of het product geen onregelmatigheden vertoont. Hij mag in geen enkel geval het product heretiketteren met een nieuwe datum van minimale houdbaarheid. De consument op zijn beurt heeft de verantwoordelijkheid om zelf de risico's in te schatten bij de consumptie van producten waarvan de datum van minimale houdbaarheid is overschreden. Een organoleptische controle van het product is een eerste stap in de controle, zowel op het niveau van de distributie als bij de eindconsument.

“Brood” of broodoverschotten die business tot business verhandeld worden om herverwerkt te worden, vallen niet onder de scope van de omzendbrief. Ze zijn niet bestemd om rechtstreeks aan de eindconsument te verkopen.

Brood heeft meestal geen uiterste houdbaarheidsdatum. Er wordt verwacht dat vers brood binnen de 24 uren wordt geconsumeerd. Het is toegelaten om broodresten te herverwerken als deze “24 uren” verstreken zijn of als de houdbaarheidsdatum verstreken is **op voorwaarde dat de producent kan aantonen dat de broodresten nog steeds voldoen aan de normen van voedselveiligheid**. Dit gebeurt op basis van een risicoanalyse.

Er bestaan geen wettelijke microbiologische criteria voor brood. Om een risicoanalyse te kunnen onderbouwen en om na te gaan of de broodresten microbiologisch stabiel zijn tijdens opslag, dienen actielimieten vastgelegd te worden voor het totaal aerobisch kiemgetal en gisten & schimmels. Enkele analyses kunnen de realiteit niet in kaart brengen omdat er mogelijk sprake is van een heterogene verdeling van microbiologische contaminaties. Als het gaat over grote hoeveelheden broodresten is visuele controle eveneens onmogelijk.

Indien broodresten worden ingevroren door de bakker is het [KB van 5 december 1990](#) betreffende diepvriesproducten ook van toepassing. Brood heeft meestal geen uiterste houdbaarheidsdatum, er dient dus nagegaan te worden of een risicoanalyse nodig is of dat

het vooropstellen van een bewaartermijn van 2-3 weken (cfr. Vers brood dat wordt ingevroren bij voedseldonaties) volstaat.

In de [autocontrolegids G-026](#) worden voorschriften gegeven m.b.t. de opslag van producten. Deze voorschriften werden uitgewerkt voor verschillende productgroepen met vermelding van de bewaartijd –en temperatuur. Van de vooropgestelde bewaarduur kan afgeweken worden, mits uitvoerige validatie en uitsluiting van gevaren voor de voedselveiligheid. Een korte schommeling van deze temperaturen is toegelaten wanneer dit nodig is bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover de vereiste temperatuur met niet meer dan 3°Cn overschreden wordt. In Tabel 3 wordt een overzicht gegeven van de bewaarvoorschriften vermeld in [autocontrolegids G-026](#) van een aantal bakkerijproducten relevant in het Bread2B-project.

Tabel 3: Kerntemperatuur en maximale bewaarduur van een aantal bakkerijproducten ([autocontrolegids G-026](#))

Type product	Kerntemperatuur	Maximale bewaarduur
Voorgebakken bladerdeeg (feuilletage), croutebodems,	droog en afgeschermd bewaren bij kamertemperatuur (Min. 25°C)	10 dagen
Diepvriesproducten aangekocht als diepvriesproduct	Max. -18°C	Zie THT
Diepgevroren halffabricaten	Max. -18°C	3 maanden*
Diepgevroren bake-off en broodproducten	Max. -18°C	1 jaar
Viennoiserie en patisserie	Max. -18°C	6 maanden
Viennoiserie met meegebakken banketbakkersroom	Kamertemperatuur	Max. 12u

*Indien de houdbaarheid van diepgevroren halffabricaat producten langer is dan deze 3 maanden, dan moet dit kunnen aangetoond worden via shelf-lifetesten op o.a. microbiologisch en organoleptisch vlak

6.5 Acrylamide als chemisch gevaar

Herverwerking van brood in nieuwe voedingsmiddelen kan potentieel het gehalte aan acrylamide (significant) verhogen. Acrylamide wordt gevormd tijdens het bakken of frituren van bepaalde voedingsmiddelen zoals brood, koekjes, frietjes, maar ook bijvoorbeeld bij het branden van koffie of het mouten van granen. Acrylamide wordt als waarschijnlijk kankerverwekkend voor de mens beschouwd.

[Verordening \(EU\) 2017/2158](#) omvat een aantal wettelijke richtlijnen m.b.t. de aanwezigheid van acrylamide. De wettekst bevat eveneens risicobeperkende maatregelen voor de reductie van acrylamidegehalten in levensmiddelen. Deze verordening is van toepassing op brood, banketbakkerswaren, maar ook op bewerkte levensmiddelen op basis van granen.

Innovatieve bakkerijproducten op basis van brood vallen onder de scope van [Verordening \(EU\) 2017/2158](#) en dienen dus te voldoen aan deze wettelijke voorschriften. De wettekst somt een aantal **risicobeperkende maatregelen** op specifiek voor banketbakkerswaren.

Volgende **referentieniveaus** voor de acrylamidegehalten in levensmiddelen zijn vastgelegd in de wetgeving:

- Zacht gebakken brood op basis van tarwe: 50 µg/kg
- Zacht gebakken brood niet op basis van tarwe: 100 µg/kg

- Biscuits en wafels: 350 µg/kg
- Crackers (tenzij op basis van aardappelen): 400 µg/kg
- Bros gebakken brood: 350 µg/kg
- Producten vergelijkbaar met biscuits, crackers, ...: 300 µg/kg

Elke exploitant dient de nodige maatregelen te treffen zodat de acrylamideconcentraties onder de vooropgestelde referentieniveaus liggen.

6.6 Novel Foods

Bij valorisatie van voedselreststromen dient steeds afgetoetst te worden of de nevenstroom of het eindproduct na valorisatieproces niet wordt beschouwd als een Novel Food. Bij het ontwikkelen van nieuwe processen en technieken om reststromen en nevenstromen te verwerken, dient ook steeds nagegaan te worden of het eindproduct niet valt onder de scope van Novel Foods. Levensmiddelen die voortkomen uit een productieproces dat vóór 15 mei 1997 in de Unie nog niet in het kader van levensmiddelenproductie werd gebruikt en voor zover dat dit proces significante veranderingen in de samenstelling of de structuur van een levensmiddel veroorzaakt die hun voedingswaarde, de wijze waarop zij worden gemetaboliseerd of hun gehalte aan ongewenste stoffen beïnvloeden worden namelijk als Novel Food beschouwt.

Een “Novel Food” verwijst naar **nieuwe voedingsmiddelen en ingrediënten die voor mei 1997 niet in significante mate werden gebruikt voor menselijke voeding in de Europese Unie**. [Verordening \(EU\) 2015/2283](#) beschrijft de wettelijke spelregels m.b.t. de Novel Foods. Nieuwe voedingsmiddelen mogen pas in de handel worden gebracht nadat ze een uitgebreide risicoanalyse hebben ondergaan en werden goedgekeurd. Dergelijke procedure kan een grote drempel vormen om bepaalde nevenstromen of reststromen te valoriseren. Zonder goedkeuring is het namelijk verboden om het nieuwe voedingsmiddel te gebruiken in humane voeding.

Artikel 4 van de Novel Food [Verordening \(EG\) 2015/2283](#) vereist dat de operator zelf nakijkt of het voedingsmiddel (of de voedingsingrediënten), dat hij op de markt zal brengen al dan niet beschouwd dient te worden als Novel Food. Indien de operator na alle beschikbare informatie te evalueren nog steeds onzeker is of het voedingsmiddel (of een ingrediënt ervan) al dan niet novel is, dan kan hij de bevoegde overheid van de [lidstaat contacteren](#) waar hij het product voor het eerst op de markt zal brengen (de zogenaamde “ontvangende lidstaat”).

[Uitvoeringsverordening \(EG\) Nr 2018/456](#) legt de informatievereisten die opgenomen moeten worden in de consultatieaanvraag vast en ook bepalingen rond confidentialiteit van de aanvraag en de procedurestappen die de operator moet volgen voor het consultatieproces.

Eenmaal de lidstaat een conclusie heeft over de novel food status van het voedingsmiddel/ingrediënt, zal de Europese Commissie deze informatie publiceren op haar website. De novel food status is geldig in heel de Europese Unie.

Goedgekeurde novel foods zijn terug te vinden op de website van de Europese Commissie in een [centrale catalogus](#) die een lijst van planten/plantendelen, producten van dierlijke oorsprong en substanties met hun novel food-status weergeeft. De catalogus is een niet-exhaustieve lijst die dient als oriëntatie of het product al dan niet een toelating nodig heeft

onder de novel food-verordening. **Brood valt niet onder de scope van de Novel Foods** en mag gebruikt worden in humane voeding.

Bepaalde reststromen uit de brouwerijsector vallen echter wel onder de scope van [Verordening \(EU\) 2015/2283](#). Draf of bierbostel (*brewer's spent grain*) bijvoorbeeld wordt niet als een novel food beschouwd en mag gebruikt worden in humane voeding maar kaf (*chaff*) wordt wel beschouwd als novel food en mag niet gebruikt worden in humane voeding (tenzij er een goedkeuring werd aangevraagd en gegeven).

6.7 Etikettering van broodbier en broodgebaseerde bakkerijproducten

Het etiket is het visitekaartje van een voedingsmiddel. Vanaf 13 september 2014 ging de nieuwe wetgeving betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten in voege. [Verordening \(EU\) 1169/2011](#) wordt ook wel aangeduid als de FIC-verordening. FIC staat voor Food Information to Consumers.

De FIC-verordening is van toepassing voor alle levensmiddelen die bestemd zijn voor levering aan de eindverbruiker (rechtstreeks of door een grote cateraar) of aan grote cateraars. Anders gezegd: de verordening moet worden toegepast in levensmiddelenbedrijven binnen alle schakels van de voedselketen, waar hun activiteiten betrekking hebben op de voedselinformatie aan de consument. De verordening is opgesteld voor voorverpakte levensmiddelen. Er gelden andere vereisten voor niet-verpakte levensmiddelen en levensmiddelen prepacked for direct sale. Voorbeelden van dergelijke voedingsproducten zijn brood bij de kleine bakker, charcuterie bij de slager, enzovoort.

6.7.1 Algemene voorschriften

Volgende vermeldingen zijn verplicht volgens [Verordening \(EU\) 1169/2011](#):

- a. benaming van het levensmiddel;
- b. lijst van ingrediënten;
- c. "allergenen";
- d. kwantitatieve ingrediëntenverklaring (=KWID);
- e. netto hoeveelheid;
- f. datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum;
- g. bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden;
- h. naam of handelsnaam en adres van de exploitant;
- i. land van oorsprong of plaats van herkomst;
- j. gebruiksaanwijzing, als het levensmiddel moeilijk te gebruiken is zonder gebruiksaanwijzing;
- k. alcoholgehalte voor dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1.2 %;
- l. voedingswaardevermelding.

Deze vermeldingen worden aangegeven in woord en getal. Aanvullend mogen ze worden uitgedrukt door middel van pictogrammen of symbolen.

Naast een aantal regels over wat er op een etiket hoort te staan, zijn er ook een aantal verplichtingen opgelegd betreffende de beschikbaarheid en wijze waarop voedselinformatie wordt verstrekt. Zo moet de verplichte voedselinformatie voor alle levensmiddelen beschikbaar en gemakkelijk toegankelijk zijn. Bij de voorverpakte levensmiddelen moet de informatie

rechtstreeks op de verpakking of op een daaraan bevestigd etiket aangebracht worden. Als het levensmiddel via verkoop op afstand wordt aangeboden (via E-commerce, catalogus, ...), moet alle verplichte voedselinformatie, met uitzondering van de houdbaarheidsdatum (en de lotcode), beschikbaar zijn voordat de aankoop plaatsvindt. Enkel distributieautomaten of geautomatiseerde handelsruimten ontsnappen aan deze verplichting. Bij de aflevering moet ook de houdbaarheidsdatum, samen met alle andere verplichte vermeldingen, beschikbaar zijn.

De verplichte voedselinformatie moet op een duidelijk zichtbare plaats en in duidelijk leesbare en, zo nodig, onuitwisbare letters aangebracht worden. Concreet betekent dit dat tekst niet mag 'gecamoufleerd' worden met afbeeldingen, dat er geen gebruik mag gemaakt worden van flapjes, dat het lettertype goed leesbaar moet zijn, enzovoort.

De lettertypegrootte wordt verder gespecificeerd in bijlage IV van de FIC. De minimale x-hoogte van het lettertype wordt vastgelegd op 1.2 mm of meer. Indien het grootste oppervlak minder dan 80 cm² bedraagt, wordt de minimale x-hoogte vastgelegd op 0.9 mm.



De wetgeving verplicht eveneens de exploitant om de verkoopsbenaming, nettohoeveelheid (en alcoholvolumepercentage) in hetzelfde gezichtsveld te plaatsen.

Definities:

- „*gezichtsveld*”: alle oppervlakken van een verpakking die uit één gezichtspunt kunnen worden gelezen
- „*hoofdgezichtsveld*”: het gezichtsveld van een verpakking dat de consument bij aankoop hoogstwaarschijnlijk het eerst waarneemt en waarmee hij karakter of aard van een product en, indien van toepassing, de merknaam onmiddellijk kan identificeren. Indien een verpakking verschillende identieke gezichtsvelden heeft, kiest de exploitant van het levensmiddelenbedrijf het hoofdgezichtsveld;

De taal moet gemakkelijk te begrijpen zijn voor de consumenten van de lidstaten waar het levensmiddel in kwestie in de handel wordt gebracht. De lidstaten waarin het levensmiddel in de handel wordt gebracht, kunnen eisen dat op hun grondgebied gebruik wordt gemaakt van één of meer talen die tot de officiële talen van de Unie behoren. Dat is momenteel nog niet het geval in België.

Bij het vermarkten van voorverpakte innovatieve bakkerijproducten (met uitzondering van de prepacked for direct sale bakkerijproducten) en biersoorten dient een etiket te worden voorzien dat voldoet aan de wettelijke voorschriften beschreven in [Verordening \(EU\) 1169/2011](#). Enkele wettelijke vermeldingen worden in dit rapport uitgelicht omdat het gebruik van brood als ingrediënt een impact kan hebben op de inhoud van het etiket. Voor prepacked for direct sale

producten wordt doorverwezen naar [de verklarende tekst en vragen en antwoorden van het FAVV](#).

6.7.2 Benaming van het levensmiddel

De wet stelt dat de benaming van een levensmiddel zijn wettelijke benaming is. De benaming van een levensmiddel moet de consument in staat stellen om de ware aard van het levensmiddel af te leiden. Indien er toch verwarring met andere levensmiddelen mogelijk is, moet de benaming vergezeld gaan met een korte beschrijving van het levensmiddel. De benaming van het levensmiddel mag niet worden vervangen door een benaming die beschermd is als intellectueel eigendom, handelsnaam of fantasienaam.

Bijlage VI van de FIC bevat een aantal specifieke bepalingen inzake de benaming van een levensmiddel en de vermeldingen die de benaming moeten vergezellen.

Deze verkoopbenaming wordt meestal in het hoofdgezichtsveld geplaatst en/of voor de ingrediëntenlijst. Een bijkomstige commerciële benaming is toegelaten. Deze benaming mag de officiële verkoopbenaming echter niet vervangen.

Opmerkingen: vanuit marketingstandpunt kan gekozen worden voor een globale of een zeer gedetailleerde verkoopbenaming. Algemeen stelt de wetgever dat deze benaming niet misleidend mag zijn voor de consument.

Wanneer de termen “**brood**” en/of “**bier**” worden vermeld in de verkoopbenaming, dient rekening gehouden te worden met de wettelijke definities van deze voedingsmiddelen (zie hoofdstuk 2 Wettelijke definitie van brood en hoofdstuk 3 Wettelijke definitie van bier).

6.7.3 Lijst van ingrediënten

Deze lijst start met de titel “Ingrediënten” of een titel die dat woord bevat. Vervolgens worden alle ingrediënten van het levensmiddel opgesomd in dalende volgorde van gewicht (tot 2 %) waarin zij bij de bereiding van het levensmiddel zijn gebruikt. Ingrediënten die voor minder dan 2 % in het eindproduct aanwezig zijn, mogen in een andere volgorde na de andere ingrediënten vermeld worden.

Brood is een samengesteld ingrediënt en mag onder zijn eigen benaming in de lijst van ingrediënten opgenomen worden, maar moet wel onmiddellijk gevolgd worden door een lijst van zijn eigen ingrediënten.

Sommige broden bevatten levensmiddelenadditieven en/of voedingsenzymen. Deze komen ook terecht in het nieuwe voedingsmiddel waarin brood als ingrediënt werd verwerkt (overeenkomstig het carry over beginsel). Deze **levensmiddelenadditieven** en **voedingsenzymen** mogen **weggelaten** worden uit de ingrediëntenlijst van het nieuwe voedingsmiddel als hun aanwezigheid louter toe te schrijven is aan de **aanwezigheid in het brood** én als ze in het nieuwe eindproduct **geen technologische functie** meer vervullen.

De ingrediëntenlijst mag volledig weggelaten worden bij dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2%.

Op het etiket van **bier** (en dus ook broodbier) met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2% is het **niet verplicht** om een **Ingrediëntenlijst** te vermelden. Let op: allergenen dienen wel altijd vermeld te worden op het etiket, ook al mag de ingrediëntenlijst weggelaten worden.

6.7.4 Allergenendeclaratie

In bijlage II van de [Europese verordening 1169/2011](#) worden 14 stoffen of producten gedefinieerd die allergieën of intoleranties veroorzaken:

1. **Glutenbevattende granen** namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:
 - a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose;
 - b) maltodextrinen op basis van tarwe;
 - c) glucosestroop op basis van gerst;
 - d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.;
2. **Schaaldieren** en producten op basis van schaaldieren;
3. **Eieren** en producten op basis van eieren;
4. **Vis** en producten op basis van vis, met uitzondering van:
 - a) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;
 - b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn;
5. **Aardnoten** en producten op basis van aardnoten;
6. **Soja** en producten op basis van soja, met uitzondering van:
 - a) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet;
 - b) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;
 - c) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;
 - d) plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja;
7. **Melk** en producten op basis van melk, met uitzondering van:
 - a) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten;
 - b) lactitol;
8. **Noten**, namelijk amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten;
9. **Selderij** en producten op basis van selderij;
10. **Mosterd** en producten op basis van mosterd;
11. **Sesamzaad** en producten op basis van sesamzaad;
12. **Zwavel dioxide** en **sulfieten** in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten;
13. **Lupine** en producten op basis van lupine;
14. **Weekdieren** en producten op basis van weekdieren.

Allergenen moeten **opgenomen worden in de lijst van ingrediënten met een duidelijke vermelding van de naam van het allergeen**. Bovendien moet het **allergeen benadrukt worden door middel van typografie** (onderstreept, vet gedrukt, cursief, kleur, lettertype, ...). In de ingrediëntenlijst wordt enkel het allergeen benadrukt of het hele ingrediënt. Als er geen ingrediëntenlijst vermeld wordt, worden allergenen verplicht weergegeven door de vermelding “**bevat**” gevolgd door de allergenen die benadrukt worden door typografie.

Broden bevatten vaak de allergenen **glutenbevattende granen** en **soja**, maar ook **ei melk, noten, sesam, sulfiet** en **lupinen** komen soms voor in broden. In **bier** zijn vooral de allergenen **glutenbevattende granen** en soms ook **sulfiet** aanwezig.

In het Bread2B project werd de ingrediëntenlijst van 290 verschillende broden en bakkerijproducten gescreend op de aanwezigheid van allergenen. Deze screening bevestigde dat in een aantal broden naast glutenbevattende granen ook soja, ei, melk, noten en sesam kunnen voorkomen. Bij sommige broden worden ook sporen vermeld van sulfiet, mosterd en selderij. De aanwezigheid van allergenen in brood is heel uiteenlopend. Zo zijn er ook broden op de markt die enkel glutenbevattende granen bevatten als allergeen.

Bij de verwerking van brood in bier dient extra aandacht besteed te worden aan een volledige vermelding van de allergenen.

Er is nog steeds geen eenduidige wetgeving over de vermelding “**Kan ... bevatten**” of “**Kan sporen van ... bevatten**” om eventuele kruiscontaminanten aan te geven. Echter de consument mag niet worden misleid. Deze informatie is nuttig voor de consument om de ziekteverschijnselen te vermijden. Er wordt verwacht van bedrijven dat zij deze declaratie niet gebruiken als parapluysysteem, maar dat ze alle nodige maatregelen treffen om kruiscontaminatie met allergenen te vermijden. Een goed allergenenmanagement binnen het bedrijf kan daarbij helpen.

VITAL-3 (Voluntary Incidental Trace Allergen Labeling) werd door een consultancy bureau uit Australië ontwikkeld. Dit is een systeem waarbij wordt ingeschat of een allergenenwaarschuwing zinvol/noodzakelijk is op het etiket. Een allergenenwaarschuwing dient gerelateerd te zijn aan een bepaald risico, maar eerst moeten de nodig inspanningen geleverd worden om de aanwezigheid van een allergeen te vermijden.

In het VITAL systeem wordt per allergeen een actiedrempel bepaald op basis van een portiegrootte en referentiedosis. Deze actiedrempel geeft aan vanaf welk gehalte het zinvol is om te waarschuwen voor kruiscontaminatie.

$$\text{Referentiedosis (mg eiwit allergene levensmiddel)} \times (1000 / \text{Portiegrootte (g)}) = \text{Actiedrempel (mg eiwit allergene levensmiddel/kg)}.$$

Van zodra de actiedrempel overschreden is in het voedingsmiddel, wordt aanbevolen om een allergenenwaarschuwing in te bouwen op het etiket.

Het FAVV raadt af om gebruik te maken van de term “sporen van” omdat deze term onduidelijk en niet wettelijk gedefinieerd is, bovendien geeft gebruik van de term “sporen” de indruk dat de mogelijke aanwezigheid verwaarloosbaar is terwijl kruiscontaminatie kan leiden tot een hogere concentratie van het allergeen in het finaal product dan een verplicht te etiketteren allergeen ingrediënt. Waarschuwingsetikettering moet geloofwaardig zijn. Extra

achtergrondinformatie over kruiscontaminatie en allergenen is te vinden in volgende [ondersteunende documenten](#) op de website van het FAVV.

6.7.5 Kwantitatieve ingrediëntenverklaring (=KWID)

In sommige gevallen verplicht de wet om de hoeveelheid van een ingrediënt te vermelden op het etiket:

- als het ingrediënt / de categorie van ingrediënten voorkomt in de **benaming** van het levensmiddel of als het door de consument gewoonlijk met die benaming geassocieerd wordt;
- als het ingrediënt opvallend in **woord of beeld** of als grafische voorstelling op het etiket wordt aangegeven;
- als het ingrediënt van wezenlijk belang is om een **levensmiddel te karakteriseren** en het te onderscheiden van de producten waarmee het wegens zijn benaming of aanblik zou kunnen worden verward.

Deze vermelding kan gebeuren **in de verkoopsbenaming of in de onmiddellijke nabijheid ervan OF in de ingrediëntenlijst in samenhang met het betrokken ingrediënt** / categorie van ingrediënten. Het al dan niet kwantitatief declareren van de ingrediënten is dus afhankelijk van de verkoopsbenaming en de verpakking (afbeeldingen, woorden in beeld).

Wanneer de term “brood” voorkomt in de benaming (bv. broodbier) of opvallend in woord of beeld wordt gebracht op het etiket, is het verplicht om te vermelden hoeveel brood er werd gebruikt in het voedingsmiddel. De hoeveelheid brood wordt uitgedrukt in een percentage.

6.7.6 Voedingswaardevermelding

Vanaf de intrede van de FIC is de voedingswaardevermelding verplicht én is deze streng gereguleerd.

De verplichte voedingswaardevermelding bevat volgende elementen (“BIG 7”):

- de energetische waarde; EN
- de hoeveelheden vetten, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en zout.

Deze inhoud van de voedingswaardevermelding mag worden aangevuld met:

- enkelvoudige onverzadigde vetzuren;
- meervoudige onverzadigde vetzuren;
- polyolen;
- zetmeel;
- vezels;
- vitamines en mineralen in significante hoeveelheden.

Alcoholhoudende dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2% hoeven geen voedingswaardevermelding te maken op het etiket. Het etiket van bier (>1,2% alcoholvolume) dient dus tot op heden wettelijk geen voedingswaardetabel te bevatten.

De energetische waarde en hoeveelheden nutriënten vermeld op de verpakking, hebben betrekking op het levensmiddel zoals dit wordt verkocht. De gedeclareerde waarden zijn gemiddelde waarden gebaseerd op:

- de analyse van het levensmiddel door de fabrikant
- een berekening op basis van de bekende of effectieve gemiddelde waarde van de verwerkte ingrediënten
- een berekening aan de hand van algemeen vaststaande en aanvaarde gegevens.

De voedingswaarde van het brood dient gekend te zijn om de voedingswaarde van het nieuwe voedingsmiddel te kunnen berekenen. Indien de voedingswaarde van het brood niet gekend is, dient de voedingswaarde bepaald te worden op basis van analyse. Bij bier is het onmogelijk om de voedingswaarde te berekenen omwille van de verschillende processtappen. Hierbij is dus een analyse ook noodzakelijk indien men ervoor kiest om vrijwillig de voedingswaarde te declareren.

Volgende informatie MAG herhaald worden op het etiket:

- de energetische waarde; OF
- de energetische waarde samen met de hoeveelheden vetten, verzadigde vetten, suikers en zout.

De herhaling dient aangebracht te worden in het hoofdgezichtsveld én moet in de juiste lettertypegrootte aangebracht worden.

De energetische waarde en hoeveelheden nutriënten dienen volgens onderstaand sjabloon vermeld te worden op het etiket. Dit betekent dat onder andere de **meeteenheden en volgorde moeten worden gerespecteerd**. De energetische waarde wordt uitgedrukt per 100g of 100ml. **Gegevens die herhaald mogen worden, dienen in het hoofdgezichtsveld te staan in de correcte lettergrootte.**

energie	kJ/kcal
vetten	g
waarvan	
— verzadigde vetzuren	g
— enkelvoudig onverzadigde vetzuren	g
— meervoudig onverzadigde vetzuren	g
koolhydraten	g
waarvan	
— suikers	g
— polyolen	g
— zetmeel	g
vezels	g
eiwitten	g
zout	g
vitaminen en mineralen	de in punt 1 van deel A van bijlage XIII aangegeven eenheden

Figuur 1: Sjabloon voor de voedingswaardevermelding

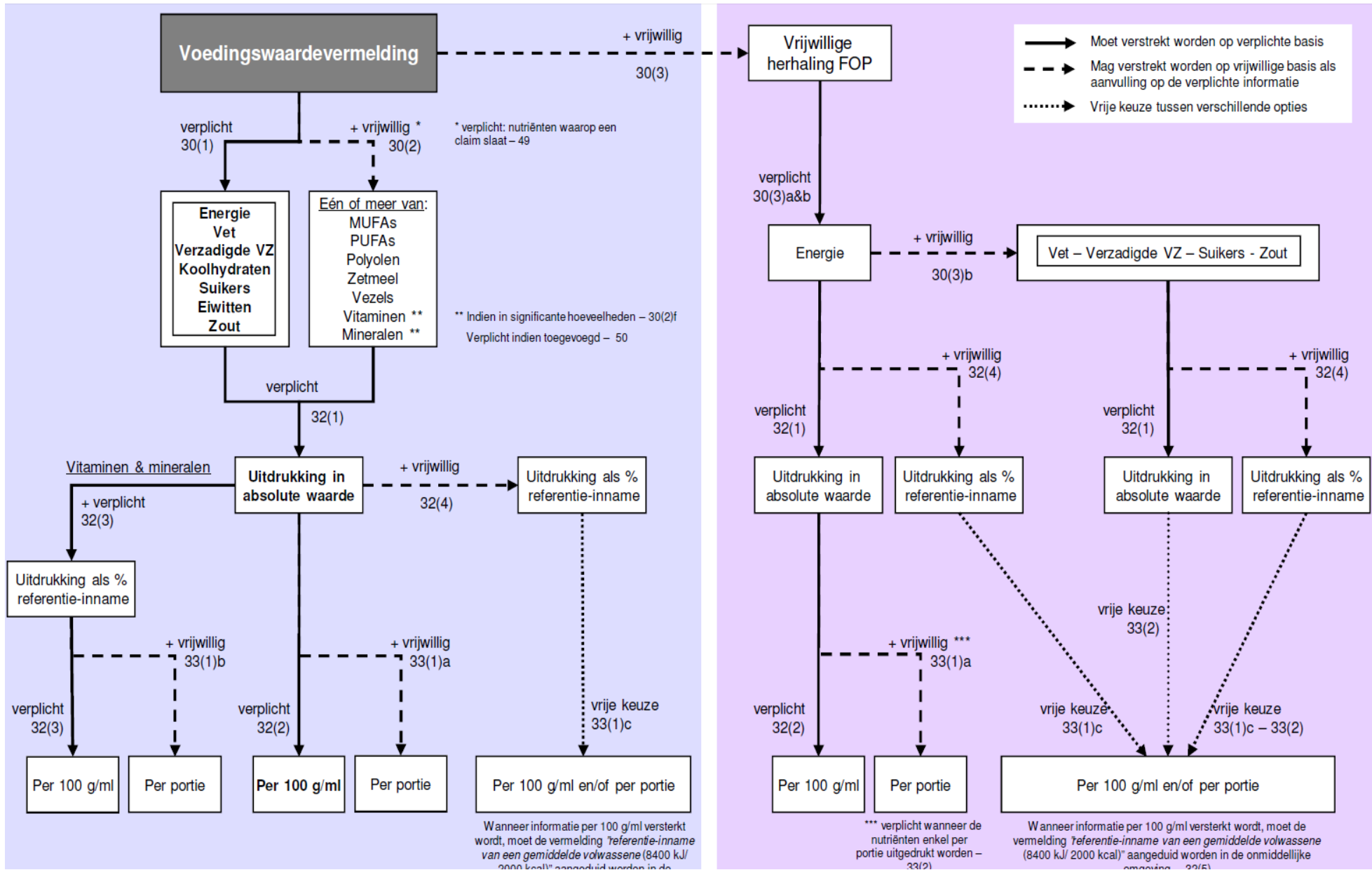
Vitaminen en mineralen moeten eveneens uitgedrukt worden als percentage van de vastgestelde referentie-innames per 100 g of 100 ml.

Naast ‘per 100 g’ of ‘per 100 ml’ mogen de energetische waarde en de hoeveelheden nutriënten worden uitgedrukt als percentage van de referentie-innames per 100 g of per 100 ml. Dit dient ook volgens de regels te gebeuren. Bovendien moet in de nabijheid van deze informatie volgende vermelding aangebracht worden:

“Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ / 2000kcal)”.

De producent mag de energetische waarde en hoeveelheden nutriënten ook uitdrukken per portie of consumptie-eenheid. In dat geval is het verplicht om de portie of eenheid te kwantificeren op het etiket én te vermelden hoeveel porties of eenheden er in de verpakking zitten. De uitdrukking in portie of consumptie-eenheid moet vermeld staan naast de uitdrukking per 100 g of 100 ml. De portie of eenheid wordt ook steeds dicht bij de voedingswaardevermelding gedeclareerd.

In de FIC worden verdere details uitgewerkt omtrent de voedingswaardevermelding. Concreet kan gesteld worden dat een aantal vermeldingen verplicht zijn en een aantal vermeldingen optioneel zijn. Indien men er voor kiest om extra vermeldingen te declareren of informatie te herhalen, dient dit wel volgens de regels gebeuren. Vermeldingen die niet in de FIC zijn opgenomen, mogen dus ook niet op het etiket gedeclareerd worden (bijvoorbeeld de hoeveelheid transvetzuren). Op de volgende pagina vind je een [flowchart](#) terug die de bepalingen omtrent voedingswaarde-etikettering samenvat.



Figuur 2: Flowchart voedingswaardevermelding

7 Alcoholverkoop in de bakkerij

Bakkers in België die alcoholhoudende dranken willen verkopen voor consumptie buiten hun bakkerij, moeten aan bepaalde voorwaarden voldoen. Volgens [het Koninklijk besluit van 30 oktober 2009](#) moet de bakker een vergunning “ethylalcohol en alcoholhoudende dranken – “Handelaar” aanvragen. Dit formulier kan gedownload worden via www.myminform.be bij het thema Accijnzen en taal (ETHALC). Deze zal ingevuld en per post opgestuurd moeten worden naar de gewestelijke directie der douane en accijnzen. Dit formulier wordt vervolgens verwerkt, waarna de bakker bevestiging krijgt voor zijn activiteiten. Het formulier moet bij elke controle van douane of accijnsdiensten kunnen worden voorgelegd.

Indien de bakkers bier of andere alcoholhoudende dranken willen aanbieden voor directe consumptie binnen hun bakkerij, moeten zij voldoen aan de wetgeving rond horeca. In dat geval wordt de bakkerij als restaurant of café (serveren van gegiste of gedestilleerde dranken) beschouwd. Deze activiteit moet geregistreerd zijn bij het FAVV (autocontrolelegids horeca [G-023](#) of generieke gids [G-044](#) voor het voedselveiligheidsaspect).

Bijlage 2 - Aanvraagformulier voor een vergunning “Ethylalcohol en alcoholhoudende dranken” – Handelaar

ADMINISTRATIE DER DOUANE EN ACCIJNZEN					
AANVRAAGFORMULIER VOOR EEN VERGUNNING ETHYLALCOHOL EN ALCOHOLHOUDENDE DRANKEN					
Aanvrager (Firmanaam, handelsbenaming, adres maatschappelijke zetel):					
Tel:		Fax :		E-mail:	
Aard aanvraag (3):	<input type="radio"/> Nieuwe vergunning	<input type="radio"/> Wijziging	<input type="radio"/> Opzegging		
BTW-nummer (KBO):		Nummer van de eventuele bestaande vergunning:			
AARD VAN DE ACTIVITEIT (slechts één hoedanigheid aankruisen)					
<input type="radio"/>	Verwerker	<input type="radio"/>	Eindgebruiker		
<input type="radio"/>	Tester	<input type="radio"/>	Gebruiker – wetenschappelijk onderzoek		
<input type="radio"/>	Gebruiker – medische sector	<input type="radio"/>	Handelaar		
<input type="radio"/>	Gebruiker - productieprocessen				
ADRESSEN VAN DE GEBRUIKSPLAATSEN, VESTIGINGSPLAATSEN OF VERDEELPUNTEN : (indien plaatsgebrek doorgaan op de bijgevoegde lijst)					
Straatnaam	Huisnr.	Postcode	Gemeente	Product	Geschatte verbruik (enkel voor eindgebruiker/gebruiker)
Aantal bijkomende adreslijsten indien onvoldoende plaats :					
Speciale vermeldingen:					
Datum en handtekening vertegenwoordiger van de firma		ADRES WAAR DE ALGEMENE BOEKHOUDING KAN GERAADPLEEGD WORDEN			
		Firmanaam	Straatnaam en huisnummer	Postcode	Gemeente
Bijlagen :					

Figuur 3: Aanvraagformulier voor alcoholverkoop