

## Guidelines

Gebruik van afbeeldingen en vermeldingen die de smaak accentueren in de etikettering van levensmiddelen

## Inhoud

Inleiding.....	3
1. Definities.....	3
2. Wettelijke basis.....	4
3. Principes.....	4
4. Wat zijn de sancties in geval van inbreuk? .....	5
Bijlage: beslissingsboom .....	7

## Inleiding

De consument wenst correct geïnformeerd te worden over de samenstelling van de levensmiddelen die hij aankoopt. Op basis van afbeeldingen en vermeldingen van ingrediënten die voorkomen in de etikettering kan er soms een foute indruk ontstaan over de mate waarin bepaalde ingrediënten in een levensmiddel aanwezig zijn. Wanneer een niet-realistische voorstelling wordt gegeven van de samenstelling van een levensmiddel kan de consument hierdoor verkeerde keuze maken bij de aankoop ervan.

Bijvoorbeeld: de afbeelding van chocolade op de verpakking van een levensmiddel waarin enkel cacao poeder aanwezig is.

Deze guidelines zijn opgesteld in overleg met de FOD Volksgezondheid. Het doel is de producenten van levensmiddelen te informeren over de principes die moeten worden nageleefd inzake etikettering bij het accentueren van de smaak van levensmiddelen, waarbij de smaak wordt benadrukt hetzij door middel van afbeeldingen, hetzij door middel van woorden.

Deze principes zijn bedoeld om te voorkomen dat:

- de consument wordt misleid of bedrogen over de aard van de gebruikte elementen;
- een verkeerde indruk wordt gewekt over de kenmerken, met name de samenstelling van het product, ook al is de wettelijk verplichte voedselinformatie volledig en correct.

De hierna volgende principes zijn van toepassing, ongeacht het type van afbeelding dat wordt gebruikt, realistische dan wel gestileerde.

Deze principes zijn niet van toepassing :

- op afbeeldingen met betrekking tot serveertips/bereidingstips, op voorwaarde dat die serveertip/bereidingstip niet verwijst naar een ingrediënt van het betrokken levensmiddel of naar de smaak ervan;
- op levensmiddelen die onder het toepassingsgebied van artikel 3, §5 van het Koninklijk Besluit van 4 oktober 1995 betreffende limonades vallen.<sup>1</sup>

*De hoven en rechtbanken behouden steeds hun soevereine beoordelingsbevoegdheid over de aanbevelingen, standpunten en andere informatie in deze guidelines. Dit betekent dat hoven en rechtbanken in een juridisch geschil kunnen afwijken van de inhoud van deze guidelines.*

*Deze guidelines hebben een evolutief karakter en kunnen dus op elk moment worden bijgewerkt.*

## 1. Definities

- “Aromatiserende ingrediënten”: ingrediënten die in levensmiddelen worden gebruikt om er een smaak aan te geven, met uitsluiting van de aroma’s bedoeld in artikel 3, lid 2 a) tot en met h) van verordening (EG) nr. 1334/2008.<sup>2</sup>  
**Bijvoorbeeld:** aardbei (maar ook aardbeiensap, aardbeienpuree of -stroop, enz.), zoethout, alle kruiden, vanille, paddenstoelen zoals truffel, cacao, chocolade ...
- “Smaak”: de kenmerkende smaak van een levensmiddel (bv. aardbei), ongeacht of deze wordt verkregen door een aromatiserend ingrediënt, een aroma of een combinatie van beide.

<sup>1</sup> “§ 5. Het is verboden figuren te doen voorkomen die vruchten voorstellen of styleren, zowel in de etikettering als in de reclame van de in artikel 1, § 1,1° en 2° bedoelde waren.”

<sup>2</sup> Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma’s en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG.

- De benaming van het levensmiddel is de benaming zoals gedefinieerd in artikel 17 van verordening (EU) nr. 1169/2011.<sup>3</sup>

## 2. Wettelijke basis

Er moet rekening worden gehouden met de geldende wetgeving, met name:

- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie;
- Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG;
- Boek VI van het Belgisch Wetboek van economisch recht (WER):
  - Verwijzingen naar de artikelen VI.8 tot VI.10 van het WER herinneren aan de verplichting tot etikettering in bepaalde gevallen, waarbij de beginselen van de oude regelgeving en het Europese recht worden ingeroepen;
  - Bovendien is het ook een referentie voor alle KB's die als gedeeltelijke of volledige wettelijke basis het WER, voorheen de wet op de handelspraktijken, hebben;

Er moet ook rekening worden gehouden met de jurisprudentie ter zake, waaronder het arrest "Teekanne" van 4 juni 2015 van het Hof van Justitie van de Europese Unie, waarbij het Hof heeft aangegeven dat het etiket van een product misleidend kan zijn, zelfs als het alle verplichte voedingsinformatie met betrekking tot het product bevat.<sup>4</sup>

## 3. Principes

1. Het gebruik van afbeeldingen of vermeldingen op het etiket mag niet ten koste gaan van de ruimte die op een etiket moet voorzien worden voor de **verplichte voedselinformatie**, noch de duidelijkheid van de verplichte voedselinformatie in het gedrang brengen.
2. Een afbeelding of een vermelding van de **smaak** van een levensmiddel die de consument in staat moet stellen om de smaak van een levensmiddel snel te herkennen, mag **niet misleidend** zijn.
3. Om te bepalen of een afbeelding of een vermelding de consument kan misleiden, wordt de **etikettering in haar geheel** beoordeeld.
4. In het geval dat de consument op basis van een afbeelding of een vermelding misleid kan worden omtrent de smaak en/of de samenstelling van een levensmiddel, is er **aanvullende informatie** noodzakelijk :
  - a) Wanneer de smaak in de etikettering in de vorm van een afbeelding wordt weergegeven of bij een merknaam, een fantasienaam of ergens anders wordt vermeld, en indien de

<sup>3</sup> Overeenkomstig artikel 17, § 1 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten is de benaming van het levensmiddel zijn wettelijke benaming. Bij ontstentenis van een dergelijke benaming is de benaming van het levensmiddel zijn gebruikelijke benaming of, als er geen gebruikelijke benaming bestaat of de gebruikelijke benaming niet wordt gebruikt, wordt een beschrijvende benaming van het levensmiddel gegeven. Overeenkomstig artikel 17, § 4 mag de benaming van het levensmiddel niet worden vervangen door een benaming die beschermd is als intellectueel eigendom, handelsnaam of fantasienaam.

<sup>4</sup> Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände v. Teekanne GmbH & Co. KG, No. C-195/14.

smaak uitsluitend afkomstig is van een (al dan niet natuurlijk) aroma, moet het duidelijk, ondubbelzinnig en goed leesbaar worden aangeduid dat het om een **aroma** gaat.

**Bijvoorbeeld:** aardbeienaroma, aardbeismaak, en niet enkel aardbei.

In het geval van een **afbeelding** moet dit dicht bij die afbeelding worden vermeld.

Bij een **vermelding** moet dit gepreciseerd worden in de benaming van het levensmiddel.

**Bijvoorbeeld:** "BENAMING PRODUCT met aardbeienaroma".

- b) Wanneer in de situatie vermeld onder punt a) enkel een **natuurlijk aroma** wordt gebruikt dan kan dit worden gepreciseerd dicht bij de afbeelding of de vermelding en in de benaming van het levensmiddel.

**Bijvoorbeeld:** "BENAMING PRODUCT met natuurlijk aardbeienaroma".

5. In het geval van een **aromatiserend ingrediënt** dat technisch niet als zodanig in het levensmiddel kan worden opgenomen, wordt een directe verwijzing naar het aromatiserende ingrediënt niet als misleidend beschouwd, op voorwaarde dat enkel een **natuurlijk** aroma van dat ingrediënt alleen aan een levensmiddel wordt toegevoegd.

Deze situatie doet zich voor bij bepaalde ingrediënten of combinaties van ingrediënten zoals vanille, koffie, "aromatische" planten (munt, vlierbes, zoethout ...) die niet als zodanig op traditionele/gebruikelijke wijze worden opgenomen in bepaalde voedingsmiddelen.

**Bijvoorbeeld:** in de etikettering van muntsiroop kan men muntblaadjes afgebeeld zien, terwijl er op zich geen muntblaadjes in de siroop zitten, maar die muntblaadjes kunnen wel gebruikt worden bij de productie van een natuurlijk muntaroma dat in het siroop toegevoegd wordt. Dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld tabouleh, een bereiding waarin wel degelijk muntblaadjes worden teruggevonden.

6. Wanneer een **aromatiserend ingrediënt samen met een aroma** dat dezelfde smaak geeft in een levensmiddel wordt gebruikt, moet het aromatiserend ingrediënt werkelijk een smaak toevoegen en mag het niet enkel worden toegevoegd om het benadrukken van dat aromatiserend ingrediënt in de etikettering te rechtvaardigen (begrip "alibi-ingrediënt").

**Bijvoorbeeld:** indien in de etikettering van een levensmiddel met truffelsmaak er duidelijk truffels te zien zijn op de verpakking, moeten die truffels ook daadwerkelijk bijdragen aan de truffelsmaak van het product.

7. Wanneer een smaak - geheel of gedeeltelijk - wordt voortgebracht door een aromatiserend ingrediënt en dit ingrediënt wordt geaccentueerd door afbeeldingen of vermeldingen in de etikettering, moet bij de benaming van het levensmiddel of in de lijst met ingrediënten de **hoeveelheid** worden aangegeven die procentueel is gebruikt bij de vervaardiging of de bereiding van het levensmiddel.<sup>5</sup>

Die kwantitatieve aanduiding is echter niet vereist voor een ingrediënt dat in kleine doses wordt toegevoegd ter verhoging van het aroma van het levensmiddel.<sup>6</sup>

## 4. Wat zijn de sancties in geval van inbreuk?

Inbreuken worden strafrechtelijk gesanctioneerd met een geldboete die kan oplopen tot 80.000 euro (of tot 4% van de jaaromzet als dat een hoger bedrag is).<sup>7</sup>

<sup>5</sup> Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, artikel 22 en bijlage VIII, punt 3, b).

<sup>6</sup> Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, bijlage VIII, punt 1, onder a), iii).

<sup>7</sup> De strafbepalingen zijn opgenomen onder de artikelen XV.70 en XV.83 WER.

Jaaromzet: de totale jaaromzet in het laatst afgesloten boekjaar voorafgaand aan het opleggen van de geldboete waarover gegevens beschikbaar zijn die toelaten om de jaaromzet vast te stellen.

Sanctie van niveau 2: geldboete van 26 tot 10.000 euro, wat na vermenigvuldiging met de opdecimen neerkomt op een geldboete van 208 tot 80.000 euro, of tot 4% van de totale jaaromzet als dit een hoger bedrag is.

De Economische Inspectie kan onderzoeken instellen naar aanleiding van een melding die zij via het [Meldpunt](#) ontvangt. Ze kan ook op eigen initiatief een onderzoek opstarten of het kaderen in een grootschalig algemeen onderzoek in de sector. Onderzoeken kunnen ook op vraag van de minister of het parket plaatsvinden.

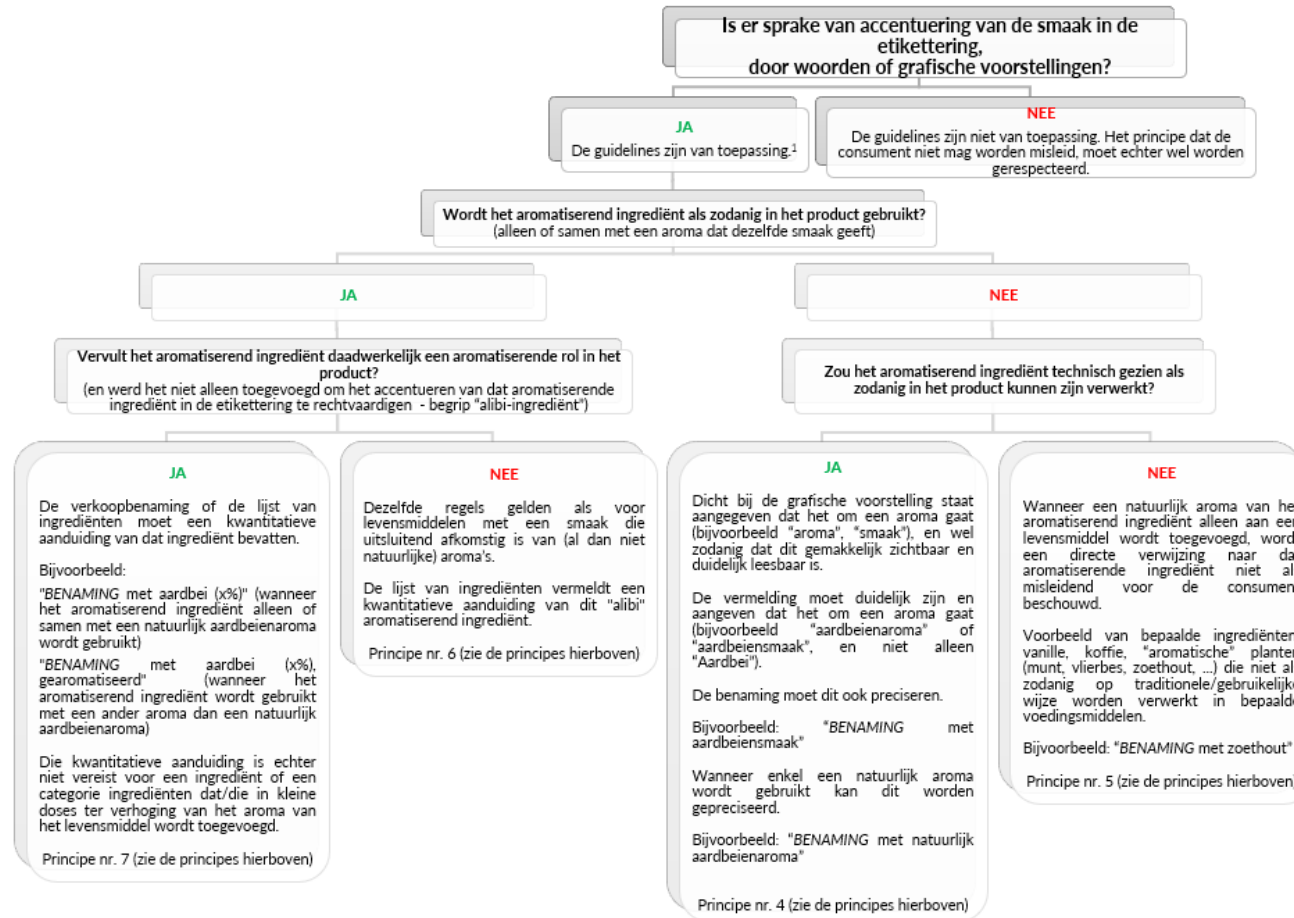
Als een inbreuk wordt vastgesteld, heeft de Economische Inspectie voornamelijk de volgende mogelijkheden:

- een waarschuwing geven met de aanmaning de situatie te regulariseren;
- haar bevindingen doorgeven aan de procureur des Konings;
- gebruikmaken van een transactie (voorstel van een geldsom waarvan de vrijwillige betaling en de staking van de inbreuk de strafvordering doen vervallen);
- een administratieve geldboete opleggen.<sup>8</sup>

---

<sup>8</sup> De minimale en maximale bedragen van de administratieve geldboete stemmen overeen met de respectieve minimale en maximale bedragen van de strafrechtelijke geldboete die hetzelfde feit sanctioneert. De opdecimen zijn eveneens van toepassing op deze administratieve geldboeten (artikel XV.60/20 WER).

## Bijlage: beslissingsboom



<sup>1</sup> Merk op dat deze guidelines niet van toepassing zijn op levensmiddelen die onder het toepassingsgebied van artikel 3, §5 van het Koninklijk Besluit van 4 oktober 1995 betreffende limonades vallen.