

HET ETIKET: GEEN GEHEIMTAAL



OIVO

Onderzoeks- en Informatiecentrum
van de Verbruikersorganisaties



Uitgave 2004

Dit zakboekje werd gerealiseerd met de steun van de Koning Boudewijnstichting

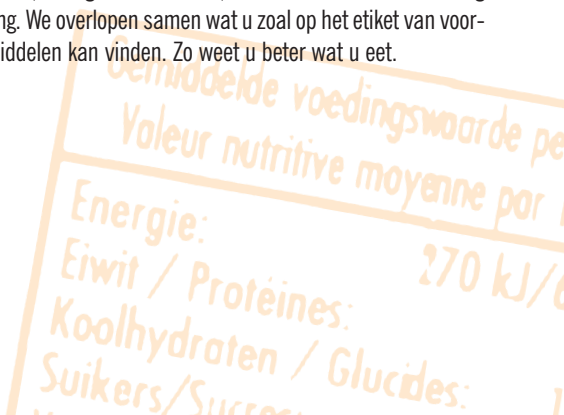


Wie verantwoord wil kopen, heeft nood aan informatie. Het etiket van voorverpakte voedingsmiddelen bevat heel wat gegevens. Zowel de Europese als de Belgische wetgever (de Federale OverheidsDienst (FOD) - Economie, Algemene Directie Economisch Potentieel en de FOD Volksgezondheid, veiligheid van de voedselketen - DG Dier, Plant en Voeding) stellen dat die informatie er op een bepaalde manier moet ontstaan.

De gegevens die de fabrikanten op hun etiketten vermelden, worden door het Voedselagentschap en de FOD Economie, Algemene Directie Controle en Bemiddeling gecontroleerd.

Het etiket is soms de enige bron van informatie. Maar het is voor iedereen niet even verstaanbaar. Vaak hebben we voor het ontcijferen van alle informatie op het etiket een vergrootglas of een woordenboek nodig. Eén consument op drie heeft problemen met het lezen van het etiket.

Daarom dit boekje. Het werd gerealiseerd in het kader van een project van de hele voedselketen, van grond tot mond, met de steun van de Koning Boudewijn Stichting. We overlopen samen wat u zoal op het etiket van voorverpakte levensmiddelen kan vinden. Zo weet u beter wat u eet.





Heel wat consumenten hebben vragen bij wat er op het etiket van levensmiddelen staat. In dit boekje antwoorden we op een aantal vragen waarmee de verbruikersorganisaties vaak geconfronteerd worden. Wilt u nog meer weten over een onderwerp? Dan staan verschillende instanties voor u klaar. U vindt al hun namen en adressen op de website van de informatie-campagne: <http://www.veiligvoedsel.org>

Achteraan dit boekje vindt u enkele verenigingen en diensten opgesomd waar u terecht kan met verdere vragen en/of klachten. Aan u het initiatief.

INHOUDSTAFEL

Wat staat er op een etiket?	p. 4
De ingrediëntenlijst vertelt wat erin zit	p. 7
E-nummers: wat betekenen ze?	p. 9
Over het gebruik van additieven zijn de meningen verdeeld	p. 10
Welke datum op het etiket?	p. 12
Geheime codes op het etiket?	p. 14
Claims, keurmerken, ... en andere logo's	p. 16
Wie garandeert ons wat we van het etiket mogen geloven?	p. 18
Hebt u nog vragen: zij helpen u verder	p. 20



WAT STAAT ER OP EEN ETIKET?



Op een etiket vindt u heel wat informatie. Dit is grotendeels verplicht volgens de wet. Voor we kopen, lezen we best het etiket.

Helaas is al die informatie niet steeds duidelijk of gemakkelijk terug te vinden

op het etiket. Op producten die niet voorverpakt zijn, zit meestal geen etiket. Toch moeten we kunnen achterhalen welke “waar” en hoeveel we krijgen voor ons geld.



Op een etiket moeten altijd volgende gegevens vermeld worden:

1. De naam van het product

Niets is eenvoudiger dan “brood”, dacht u? Maar er zijn tegenwoordig wel tientallen soorten op de markt. **In sommige gevallen bepaalt de wet de verkoopbenaming van een product.** Maar de wet kent enkel “brood” en “speciaal brood”. **Wanneer er geen wettelijke verkoopbenaming is of als de gebruikelijke naam niet duidelijk is, moet er een omschrijving bij waaruit men de ware aard van het levensmiddel kan opmaken:** bijv. ‘notenbrood’.

2. De samenstelling

De fabrikant moet de samenstelling van zijn product vermelden door de **ingrediënten** in dalende volgorde van gewicht op te geven (zie pagina 7-8).

3. De datum van minimale houdbaarheid

De datum moet u altijd duidelijk leesbaar op een etiket vinden. Die datum vertelt hoe lang het product nog kan gebruikt worden als het correct werd behandeld en bewaard. (zie pagina’s 12-13). Indien nodig, moeten er ook de bewaarvoorschriften en de gebruiksvoorwaarden bij.

Tenminste houdbaar tot einde:
A consommer de préférence avant fin:
Lot:
L1998275A
07 2005

Als er op een etiket staat “verpakt onder beschermende atmosfeer” dan betekent dit dat, om het product langer te kunnen bewaren, de lucht in de verpakking vervangen is door een ander gas. Er staat in vele gevallen bij dat de verpakking te openen is 30 minuten voor gebruik omwille van de mogelijke invloed op de smaak.



Op diepvriesproducten moet vermeld staan hoe het product te bewaren. En dat we het na ontdooien nooit opnieuw mogen invriezen.

4. Wie de fabrikant is

Als u vragen hebt, aan wie stelt u ze? Op een voorverpakt product vindt u altijd de naam en het adres van een aansprakelijke, of het nu om de fabrikant gaat, of om de verpakker of de verkoper.

5. De inhoud

De netto-hoeveelheid van het product wordt vermeld: met andere woorden hoeveel gram (kilo) of (milli)liter er in de verpakking zit. De verpakking zelf telt niet mee.

6. Het lotnummer

De vermelding van de partij waartoe een product behoort is verplicht, tenzij bij producten waar in de houdbaarheidsdatum ten minste een dag en de maand voorkomt. In dit geval dient deze datum als identificatie. Deze aanduiding is belangrijk als er iets mis is met het product.

De speciale letter “e” die we bij de inhoudsvermelding vinden, betekent dat de inhoud lichtjes mag schommelen. Inhoud 1 liter “e” betekent dat er gemiddeld 1 liter in die verpakkingen zit. Een klein beetje meer of minder is toegestaan, maar wel binnen bepaalde marges die door Europa zijn vastgelegd.

De prijs is weliswaar erg belangrijk maar moet niet op het etiket staan. Het is voor de wet voldoende als die in de directe omgeving van het product te vinden is.

Leesbaarheid en duidelijkheid

Heel vaak is het moeilijk om het etiket te lezen. De kleine lettertjes ontcijferen tussen de kleurrijke beelden is niet altijd even gemakkelijk. Dit is een veelgehoorde consumentenklacht. De gegevens op het etiket moeten alleszins in de taal staan van de streek waar u het product koopt.



DE INGREDIËNTENLIJST VERTELT WAT ERIN ZIT

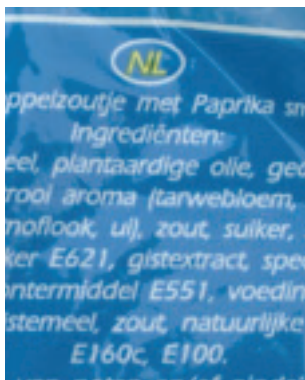
De fabrikant moet de samenstelling van zijn product vermelden door de ingrediënten op te geven in dalende volgorde van gewicht waarin ze zijn gebruikt. Wat eerst in de ingrediëntenlijst voorkomt, zit er het meeste in. Bijv. “groenten in het zoetzuur” waar de ingrediëntenlijst “ui, paprika, wortel, selder, tomaat, bamboescheuten, kruiden,…” in die volgorde vermeld wordt, zullen meer ui dan bamboescheuten bevatten.

Meestal wordt de lijst afgesloten met een opsomming van E-nummers of met hun specifieke benaming voorafgegaan door hun categorienaam. Dit zijn de zogeheten additieven (zie pagina’s 9-11).

De hoeveelheid ingrediënten gebruikt in een levensmiddel moet in bepaalde gevallen vermeld worden, uitgedrukt in procent. Zo onder meer als een ingrediënt in de verkoopbenaming voorkomt. Bij aardbeienconfituur het percentage aardbeien, bij

boterkoekjes het percentage boter...

Een nieuwe reglementering verplicht vanaf november 2005 dat de meest voorkomende **allergenen** (koemelk, aardnoten, soja, eieren, schaaldieren, noten, vis, glutenbevattende granen...) duidelijk op het etiket moeten vermeld worden wanneer het levensmiddel zelf, of één of meer van zijn ingrediënten een overgevoelheidsreactie kunnen veroorzaken.





Soms vindt men op het etiket de aanduiding “**bevat genetisch gemodificeerde + naam van het organisme**”. Dit is verplicht voor levensmiddelen die geheel of gedeeltelijk uit GGO's (genetisch gemodificeerde organismen) bestaan of die ingrediënten bevatten die afkomstig zijn van GGO's. De aanduiding verwijst naar de genetische wijziging die de basisgrondstof heeft ondergaan. Momenteel gaat dit meestal om soja, maïs of koolzaad en gaat het om genetische wijzigingen om de teeltwijze te vergemakkelijken (onkruidbestrijding, insectenbestrijding).

Deze vermelding hoort opgenomen direct na het ingrediënt tussen haakjes of als voetnoot bij de lijst van ingrediënten.

Voedingswaarde-etikettering

Wij denken bij onze voeding meer en meer aan onze gezondheid. Op veel producten vinden we **een tabel met de voedingswaarde**. Dit is de opsomming

van de hoeveelheden aan energie, eiwitten, koolhydraten en vetten. De vermelding van de voedingswaarde is niet verplicht. Enkel als de fabrikant op zijn etiket verwijst naar een bewering inzake de voedingswaarde, moet hij de voedingswaarde van het product aangeven. Bijvoorbeeld, zet hij in het groot “vetarm” op zijn product, dan moet hij dat verduidelijken. Door de vermelding van de voedingswaarde per 100 gram (of ml) van het product (of eventueel per portie) kunnen we producten onderling vergelijken.

Wanneer vitamines of mineralen vermeld worden, moeten naast de gehalten ervan ook het percentage van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (ADH) opgegeven worden. De ADH zijn de hoeveelheden voedingsstoffen die ons lichaam dagelijks nodig heeft.



E-NUMMERS: WAT BETEKENEN ZE?

Veel levensmiddelen bevatten toegevoegde stoffen, zoals conserveermiddelen, antioxidanten... Deze toegevoegde stoffen, ook “additieven” genoemd, zijn beter gekend als de “E-nummers”. Het gebruik van additieven is bij Europese wet geregeld: de wetgever heeft lijsten opgesteld van de additieven die mogen worden toegevoegd. Deze lijsten worden geregeld herzien. De wet legt ook vast aan welke levensmiddelen additieven mogen worden toegevoegd, en in welke hoeveelheid.

Additieven hebben een functie bij de bereiding van het voedingsmiddel of voor de kwaliteit van het verkochte voedingsmiddel (zie tabel). Die functie moet ook mee vermeld worden op het etiket. Heel wat E-nummers kunnen voor meerdere functies gebruikt worden. Op het etiket wordt eerst de categorie vermeld en daarna het additief met zijn E-nummer of specifieke naam.

Een additief krijgt zijn E-nummer nadat de stof op Europees niveau beoordeeld werd op zijn nut en zijn veiligheid. Het additief wordt toegelaten als het niet schadelijk is voor de menselijke gezondheid, als bovendien de technologische nood aangetoond is en als het gebruik de consument niet misleidt. Bijv. E 330 staat voor citroenzuur, wat een natuurlijke stof is die ook in citrusvruchten voorkomt. Ze wordt gebruikt als antioxidant.





OVER HET GEBRUIK VAN ADDITIEVEN ZIJN DE MENINGEN VERDEELD.

De verdedigers wijzen op de voordelen. Sommige additieven hebben bijvoorbeeld een belangrijke functie in het voorkomen van voedselproblemen. Conserveermiddelen zijn toevoegsels die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door hen te beschermen tegen bederf dat veroorzaakt wordt door micro-organismen. Tegenstanders, waaronder heel wat verontruste consumenten, zijn het niet eens over het nut en de veiligheid van additieven. Verbruikersorganisaties verzetten zich tegen het veelvuldig gebruik van additieven omwille van hun esthetische functie: kleurstoffen worden immers gebruikt om het product aantrekkelijk te maken. Van andere additieven wordt de (on)schadelijkheid in twijfel getrokken: sommige additieven kunnen immers allergische reacties of andere ziekte-

symptomen veroorzaken bij gevoelige consumenten. Behalve deze uitzonderingen voor een beperkt aantal mensen in speciale gevallen, zijn additieven, mits gebruikt volgens de voorwaarden in de wetgeving, veilig voor consumenten, ook voor kinderen, anders werden ze immers niet toegelaten. De bescherming van mensen met allergieën dient te gebeuren via de etikettering. **Een verwittigde consument leest het etiket en maakt bewust een keuze.**

Aroma's vallen niet onder de wetgeving op de additieven. Zij worden afzonderlijk in de lijst van ingrediënten vermeld.



GROEPSNAAM

WERKING

Kleurstoffen	• Maken producten aantrekkelijker
Zoetstoffen	• Geven een zoete smaak, maar geen energie of minder dan suiker
Conserveermiddelen	• Maken producten langer houdbaar door bederf door micro-organismen te verminderen
Antioxidanten	• Voorkomen aantasting door zuurstof
Emulgatoren	• Maken dat vet en water gemengd worden tot één geheel (emulsie)
Geleermiddelen	
Verdikkingsmiddelen	
Verstevigingsmiddelen	• Verdikken en verstevigen de producten
Stabilisatoren	• Behouden de toestand waarin het product zich vlak na de fabricatie bevond
Smaakversterkers	• Versterken de smaak
Voedingszuren	• Maken producten zuurder waardoor de smaak verandert of ze langer houdbaar zijn
Zuurteregelaars	• Regelen de zuurtegraad van een product waardoor andere stoffen beter kunnen werken
Antiklontermiddelen	• Gaan het samenklonteren van poedervormige levensmiddelen in de verpakking tegen
Bevochtigingsmiddelen	• Vergemakkelijken het oplossen van een poeder
Antischuimmiddelen	• Voorkomen schuimvorming bij de bereiding of het gebruik
Schuimmiddelen	• Vergemakkelijken het inbrengen van gasbelletjes
Glansmiddelen	• Geven een glanzende oppervlaktelaag
Smeltzouten	• Zorgen ervoor dat je kaas kan smelten zonder dat het vet eruit loopt
Rijsmiddelen	• Laten het deeg rijzen zonder gist
Meelverbeteraars	• Zorgen voor een gelijkmatig kruim in het brood
Gemodificeerde zetmelen	• Chemisch aangepast zetmeel
Draagstoffen	• Helpen bij het toevoegen van additieven, bijvoorbeeld oplosmiddelen
Vulstoffen	• Vergroten het volume (bij voorbeeld in voedingssupplementen)
Drijfgasen	• Helpen een voedingsmiddel uit de verpakking stuwen (in spuitbussen)
Verpakkingsgasen	• Gasen anders dan lucht die in de verpakking worden gebracht, bijvoorbeeld voor een verbeterde houdbaarheid



WELKE DATUM OP HET ETIKET?

Bewaardatum, vervaldatum, versheidsdatum... allemaal namen die wij geven aan de datum op het etiket. Tot die datum behoudt een voedingsmiddel zijn kwaliteit, mits het op passende wijze wordt bewaard.

Er zijn twee soorten data, de ene al strikter dan de andere:

- Op zeer "**bederfelijke voedingsmiddelen**" (zie ook kader) staat een **uiterste consumptiedatum**. Deze wordt aangeduid met "te gebruiken tot". De datum geeft de dag, de maand en eventueel het jaar weer. Indien nodig moeten ook de bewaarvoorschriften worden vermeld: bijv. te bewaren bij max. 4 graden Celsius.
- Op producten die langer bewaard kunnen worden, staat de **minimale houdbaarheidsdatum**. De aandui-

ding van deze datum kan op drie manieren gebeuren:

- › ofwel "**tenminste houdbaar tot**" met de vermelding van de dag en de maand, voor producten die maximaal 3 maanden houdbaar zijn;
- › ofwel "**tenminste houdbaar tot einde**" met enkel de maand en het jaar voor producten die minimum 3 en maximaal 18 maanden houdbaar zijn.
- › Ofwel "**tenminste houdbaar tot einde**" met enkel het jaar voor producten met een houdbaarheid van meer dan 18 maanden.



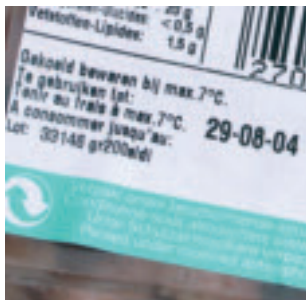
Bewaar producten altijd volgens het bewaarvoorschrift op het etiket.

De bacteriën die bederf veroorzaken, houden van een warme temperatuur. Tussen 30 en 40 graden Celsius gaan de meeste bacteriën zich erg snel vermenigvuldigen. Eén bacterie heeft dan geen dag nodig om uit te groeien tot een kolonie van miljoenen bacteriën. Van het eten van voedsel waarin zoveel bacteriën huizen kan u behoorlijk ziek worden. Door voedsel koel te bewaren, voorkomen we dat bacteriën zich gaan vermenigvuldigen. Al gaan de bacteriën bij die temperatuur daarom nog niet dood.

Op levensmiddelen staan vaak verschillende temperaturen. Volg steeds de bewaarvoorschriften op het etiket. En controleer de temperatuur in uw koelkast.

Zeer bederfelijke voedingsmiddelen zijn bijvoorbeeld verse vis, rauw vlees en gemalen vlees zoals gehakt, bereide gerechten, voorgesneden groenten,

enzovoort. Deze voedingsmiddelen zijn slechts beperkt houdbaar en kunnen problemen voor de volksgezondheid opleveren. Sommige moeten met extra zorg bewaard worden. Minstens in de koelkast bij maximum 4 graden Celsius. Vermijd problemen en overschrijd de precieze datum niet die u op deze producten vindt. Ook koelverse producten horen gekoeld bewaard worden.





GEHEIME CODES OP HET ETIKET?

Vaak vinden we op heel wat etiketten informatie die even veelzeggend is als morse voor een niet-kenner: bijv. de streepjescode of het lotnummer. Maar zijn die geheime codes wel voor de consument bedoeld?

Een streepjescode bestaat uit een reeks streepjes met daaronder een aantal cijfers. De cijfers bestaan uit 4 groepen. De eerste 2 cijfers duiden het land van de fabrikant of verdeler aan.

Enkele voorbeelden:

België en Luxemburg	54
Nederland	87
Duitsland	van 40 tot 43
Frankrijk	van 30 tot 37
Verenigd Koninkrijk en Ierland	50

De tweede groep cijfers is de code van de fabrikant of van het bedrijf. De vol-

gende cijfers komen overeen met het artikelnummer, deze worden door de producent zelf bepaald. Het laatste cijfer tenslotte is een controlecijfer, dat dient om vergissingen uit te sluiten.

Het is niet verplicht om een streepjescode te plaatsen op de verpakking. Toch wordt het meer en meer gedaan. Ze wordt gebruikt voor de traceerbaarheid van een product en het beheer van de voorraden: indien zich een probleem voordoet met het product kan het veel sneller achterhaald worden vanwaar het product of zijn ingrediënten komen en naar wie dit is getransporteerd, verhandeld of verkocht.

Dit is ook de bedoeling van het **lotnummer**. Bovendien kan hierdoor een terugroeping van het product bij consumenten heel gericht gebeuren.



Op levensmiddelen waar vleesproducten in werden verwerkt, staat op het etiket een ellips met letters en cijfers in.

De letter bovenaan duidt op het land van de inrichting waar het vleesproduct werd behandeld. De letter en het nummer in het midden staan voor de inrichting die het vlees behandelde, en die dit nummer krijgt als het door de overheid erkend werd. Onderaan leest u "CE-EG": het toekennen van de erkenningen gebeurt immers volgens Europese regels.

Dezelfde reglementering bestaat voor melk en melkproducten en voor vis.

Voor verschillende levensmiddelen bestaan ook meer specifieke etiketteringvoorschriften.





CLAIMS, KEURMERKEN, ... EN ANDERE LOGO'S

Op het etiket van steeds meer voedingsmiddelen leest men bepaalde gezondheidsbeweringen. Gezondheidsbeweringen of claims zijn beweringen die stellen dat het voedingsmiddel bijzondere eigenschappen zou bezitten ten aanzien van het bevorderen of het instant houden van de gezondheid van de gebruiker.

Er wordt gewerkt aan een Europese reglementering voor de gezondheidsbeweringen. De huidige wetgeving verbiedt valse claims en de fabrikant moet het wetenschappelijk bewijs kunnen aanvoeren van zijn claim. Het is eveneens verboden te zeggen dat het product een bepaalde ziekte voorkomt of geneest. Ook is elke misleiding van de consument verboden (reglementering van reclame).

Beelden spreken meer dan woorden?

Wanneer we een etiket bekijken, worden we overdonderd door allerlei beeldte-

kens waarvan de betekenis voor de consument niet altijd even duidelijk is.

Sommige beeldmerken bieden echte informatie. Maar andere zijn dan weer misleidend.

Heel wat van dergelijke symbolen of logo's gaan over het milieu: sommige vertellen welke materialen voor de verpakking gebruikt werden, en wat u met de lege verpakking moet doen. Bijvoorbeeld bij het statiegeldsymbool betaalde u bij aankoop een waarborg die u bij inlevering van de verpakking terugkrijgt.

Zie ook de website
<http://www.oivo.be> .



EU-logo's:

Om de herkomst van een product aan te geven en om traditionele producten te beschermen, ontwikkelde de Europese Unie de volgende 3 logo's:



Consulteer voor meer info de website van de Europese Commissie:
http://www.europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/quali1_nl.htm

Biogarantie

Het biogarantielabel garandeert dat het product biologisch geteeld werd. Wat "bio" betekent, wordt bepaald volgens heel wat wettelijke regels op Europees en Belgisch niveau. Zo stelt dit label o.m. dat het product zonder chemisch gesynthetiseerde bestrijdingsmiddelen (tenzij bij acuut gevaar voor de teelt), zonder chemische meststoffen, ... geproduceerd is. In de biologische veeteelt worden ook eisen gesteld aan het veevoeder. Niet iedereen mag het woord "biologisch" zomaar gebruiken. Dit wordt gecontroleerd door erkende controle-instanties.

Privé-keurmerken

Er circuleren - binnen het eengemaakte Europa - heel wat keurmerken en/of symbolen. Ook in onze winkelrekken vinden we er verschillende. Sommige kwaliteitslabels verwijzen naar lastenboeken waarin bepaalde eisen zijn opgenomen. Heel vaak gaat het om privé of semi-privé initiatieven.

Niet alle keurmerken zijn even duidelijk. Als consument achterhalen waarvoor ze staan en weten of ze onafhankelijk gegarandeerd worden is niet eenvoudig. Andere beeldmerken hebben vaker een meer commerciële inslag.

Sommige van deze keurmerken geven aan dat de producten geproduceerd werden met aandacht voor het welzijn van mens of dier.



WIE GARANDEERT ONS WAT WE VAN HET ETIKET MOGEN GELOVEN?

Vaak staat er heel wat op het etiket, mooi en erg kleurrijk gepresenteerd. Voor de consument blijft duidelijke informatie een basisvereiste. Hier is nog veel werk aan de winkel.

Het is de producent die het etiket opmaakt. Wat de producent op zijn etiket zeker moet vermelden, is in verschillende wetten vastgelegd. De Belgische wetgeving over de etikettering is gebaseerd op Europese richtlijnen.

De overheid kijkt toe of het etiket de waarheid vertelt. Zowel op Belgisch als Europees vlak wordt gewaakt over de informatie en de samenstelling van onze levensmiddelen. In België gaat het Voedselagentschap en de FOD Economie na of de wet wordt nageleefd.

De consument moet blijven uitkijken en vragen stellen. Kritisch omgaan met het etiket, en op zoek gaan naar bijkomende informatie is de boodschap.

Voor meer informatie surf naar de website: <http://www.veiligvoedsel.org>.





AAN DIT ZAKBOEKJE WERKTEN MEE:

Voor de federale overheid: Het Voedselagentschap (FAV) • FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu • FOD Economie

Voor de verbruikers: ABVV, Algemeen Belgisch Vakverbond • ACV, Algemeen Christelijk Vakverbond • ACLVB, Algemene Centrale van Liberale Vakbonden van België • Febecoop, Federatie der Belgische Coöperaties • Gezinsbond • KAV, Kristelijke Arbeidersvrouwenbeweging • KWB, Kristelijke Werknemersbeweging • Landsbond der Christelijke Mutualiteiten • Ligue des Familles • Nationaal Verbond van Socialistische Mutualiteiten • OIVO, Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties - Stichting van openbaar nut • Vie Féminine • VIVA-SVV, VIVA-Socialistische Vrouwen Vereniging • Verbruikerssateljee • VSZ, Verbraucherschutzzentrale • Verbruikersunie • Test-Aankoop • OPHACO, Vereniging der Coöperatieve Apotheken van België

Voor de sectoren: BoerenBond • BEMEFA, Beroepsvereniging Mengvoeder Fabrikanten • FEVIA, Federatie Voedingsindustrie • FEDIS, Federatie van de Belgische distributieondernemingen • FWA, Fédération Wallonne de l'Agriculture • VDV, Nationaal Verbond voor Voedingsdetaillisten

Andere partners: NUBEL, Nutriënten België • VIG, Vlaams Instituut voor Gezondheidspromotie • Vlaamse Gemeenschap - ALT, Administratie Land- en Tuinbouw

Meer informatie vindt u op de website van het project: <http://www.veiligvoedsel.org>.



HEBT U NOG VRAGEN: ZIJ HELPEN U VERDER

De producent en de verkoper

Op het etiket staat vaak een (soms gratis 0-800) telefoonnummer van de producent. Zo kan u hem rechtstreeks bellen. Ook de verkoper kan u persoonlijk aanspreken met uw vragen.

OIVO - Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties

Stichting van openbaar nut
Riddersstraat 18, 1050 Brussel
Tel : 02/547.06.11 - Fax : 02/547.06.01
Website: <http://www.veiligvoedsel.org>

Volgende overheidsdiensten zullen uw klachten of vragen onderzoeken:

FOD Volksgezondheid en Veiligheid van de Voedselketen

DG 4, Dier, Plant en Voeding
R.A.C. Arcadengebouw, 4 de verdieping,
Pachecolaan 19, bus 5, 1010 Brussel
Tel.: 02/210.48.43 - Fax: 02/210.48.16

Het voedselagentschap

(FAVV) Federaal Agentschap voor de veiligheid van de Voedselketen
WTC III, Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel
Meldpunt :
E-mail: meldpunt@favv.be
Tel.: 0800 13 550 (= 02 208 3301) van maandag tot vrijdag van 9u tot 17u
Fax: 0800 13 455 (= 02 208 3300)

FOD – Economie

Algemene Directie Controle en Bemiddeling
WTC III, Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel
Tel.: 02/208.36.11 - Fax: 02/208.39.15



OIVO

Onderzoeks- en Informatiecentrum
van de Verbruikersorganisaties

