



# ADVIES

CRB 2018-3250

Room

CCE  
Conseil Central de l'Economie  
Centrale Raad voor het Bedrijfsleven  
CRB







**Advies room**

**Brussel  
14.12.2018**

## Inbehandelingneming

In zijn brief van 29 oktober 2018 verzocht de minister van Economie en Consumenten de Bijzondere Raadgevende Commissie (brc) Verbruik om advies uit te brengen over een ontwerp van koninklijk besluit betreffende room. De termijn om dit advies uit te brengen, was 2 maanden.

Er werd besloten om voor de voorbereiding van een ontwerpadvies gebruik te maken van een schriftelijke procedure. Op 20 november 2018 werden de leden via e-mail uitgenodigd hun eventuele opmerkingen met betrekking tot het ontwerp van koninklijk besluit kenbaar te maken. Op basis van deze opmerkingen werd een ontwerpadvies opgesteld.

Het ontwerpadvies werd op 14 december 2018 voor goedkeuring voorgelegd aan de algemene vergadering van de brc Verbruik, die het unaniem goedkeurde onder het voorzitterschap van dhr. Reinhard Steennot.

## Inleiding

Het ontwerp van koninklijk besluit dat voor advies werd voorgelegd, strekt ertoe [het koninklijk besluit van 23 mei 1934](#) betreffende den handel in room, dat niet meer aangepast is aan de huidige normen, op te heffen en te vervangen. Artikel 2 van de [wet van 24 januari 1977](#) betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten alsook artikel VI.9, §1 van het [Wetboek van economisch recht](#) machtigen de Koning om de nodige aanpassingen te doen.

Het ontwerp van koninklijk besluit dat voor advies wordt voorgelegd:

- actualiseert bijgevolg de definities voorbehouden aan “room”, “slagroom” en “verdunde room”, bij deze hernoemd tot “lichte room”, met verminderd vetgehalte;
- voegt een alternatieve benaming “volle room” toe voor “slagroom”;
- bevat de uitdrukkelijke vermelding in de definitie van “room” en van “lichte room” dat een proces van recombinate is toegestaan;
- biedt de mogelijkheid (en niet langer de verplichting zoals in het koninklijk besluit van 1934) voor alle roomproducten van aanduiding van het vetpercentage bij de benaming;
- verbiedt voor roomproducten de toevoeging van bederfwerende stoffen;
- omvat een overgangperiode na de bekendmaking in het Belgisch Staatsblad.

## ADVIES

### 1 Aanduiding vetpercentage product

Volgens artikel 3 van het ontwerp van koninklijk besluit mogen de benamingen “room”, “slagroom”, “volle room” en “lichte room” aangevuld worden met de aanduiding van het vetpercentage van het product. De brc Verbruik merkt op dat ingevolge artikel 2 van het huidige koninklijk besluit van 23 mei 1934, op de vermelding “verdunde room” onmiddellijk moet volgen: de duidelijke en goed leesbare aanduiding van het vetgehalte van het product. Met andere woorden: voor “verdunde room” (in het nieuwe ontwerp van koninklijk besluit “lichte room”) geldt momenteel een verplichting om het vetgehalte te vermelden, terwijl dit onder het nieuwe koninklijk besluit geen verplichting meer zou zijn, maar een vrijwillige keuze. Voor “room”, “slagroom” en “volle room” wordt nu ook de mogelijkheid van een vrijwillige aanduiding van het vetpercentage gecreëerd.

De brc Verbruik hecht er veel belang aan dat verbruikers correct ingelicht worden over het precieze vetgehalte. Dit is des te meer het geval nu de definities van “room” en “slagroom” worden herzien. Immers, volgens het ontwerp van koninklijk besluit mogen room en slagroom vanaf 10% minder vet bevatten in vergelijking met het oude koninklijk besluit, om aan de definitie van de benaming te voldoen. Daarnaast werd ook de alternatieve benaming “volle room” toegevoegd. De brc Verbruik is er zich wel van bewust dat de Europese etiketteringswetgeving, met name [Verordening \(EU\) 1169/2011](#)<sup>1</sup>, reeds voorziet dat de hoeveelheid vetten (g/100 g of 100 ml) in de voedingswaardevermelding wordt opgenomen. De consument beschikt dus al over de informatie m.b.t. het vetgehalte van de producten. Niettemin benadrukt de brc Verbruik dat de mogelijkheid om het vetpercentage bij de benaming van het product te herhalen, de operatoren toelaat bijkomende specificaties m.b.t. het type product te geven in het geval dit voor een specifiek product onvoldoende duidelijk zou zijn met enkel de productbenaming.

Hoewel de brc Verbruik dus zeker een toegevoegde waarde ziet in het vermelden van het vetgehalte bij de productbenaming, en hij de producenten daar ook toe aanzet, neemt hij er akte van dat het ontwerp van koninklijk besluit dergelijke vermelding bij “room”, “slagroom” en “volle room” vrijwillig houdt. De brc Verbruik heeft begrip voor het concurrentieel nadeel dat met een verplichte etikettering gepaard zou gaan. Immers, dergelijke verplichting is niet van toepassing in andere lidstaten. België zou hiermee de enigste lidstaat zijn die dergelijke vermelding op room verplicht.

Eenzijds zouden Belgische producenten niet meer in de mogelijkheid zijn om multi-language verpakkingen te gebruiken om een product op verschillende markten te brengen. Immers, nu andere lidstaten dergelijke aanvulling bij de benaming niet verplichten, kan de wettelijkheid van de benaming van het product betwist worden volgens artikel 17 van Verordening (EU) nr. 1169/2011. Hierdoor wordt een concurrentieel nadeel voor de Belgische producenten gecreëerd.

---

<sup>1</sup> 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.

Anderzijds vallen producten die wettelijk gefabriceerd en/of in de handel zijn gebracht in andere lidstaten van de Europese Unie of in Turkije niet onder de bepalingen van het ontwerp van koninklijk besluit (artikel 1). Dit betekent dat het voor deze producten niet verplicht zal zijn het vetgehalte te vermelden. Nochtans zullen zij ook op de Belgische markt voor de consumenten beschikbaar zijn. Net nu één van de belangrijke doelstellingen van het koninklijk besluit m.b.t. de drempelwaarden voor vet voor de verschillende roomproducten het creëren van méér uniformiteit op de EU-markt (en internationale markt) was, zal dergelijke Belgische verplichting net minder uniformiteit op de EU-markt bewerkstelligen. Een evolutie die volgens de brc Verbruik zowel voor de Belgische consument, als voor de Belgische producent niet gunstig is. In dat kader merkt de Raad nog op dat het ontwerp van koninklijk besluit beoogt om beter in lijn te zijn met de Codex standaard<sup>2</sup> hieromtrent, en de wetgeving van onze buurlanden Nederland<sup>3</sup> en Duitsland, waardoor in België "lichte room" minder dan 10% vetgehalte mag bevatten. Het is dan ook opvallend dat volgens de Franse wetgeving "lichte room" minstens 12% vetgehalte moet bevatten, wat niet bevorderlijk is voor de nagestreefde uniformiteit op de EU-markt en voor de duidelijkheid van de consument.

Aangezien bovenstaande effecten echter minder spelen voor de producten die vallen onder 'lichte room', gaat de brc Verbruik wel akkoord met een verplichte vermelding van het vetgehalte op deze producten, en dus met een behoud van de huidige regelgeving voor wat betreft lichte room. De brc Verbruik vraagt het ontwerp van koninklijk besluit in die zin aan te passen.

## **2 Vermelding warmtebehandeling en definitie "vers"**

Tijdens de voorbereiding van een ontwerpadvies heeft de brc Verbruik vastgesteld dat in het ontwerp van koninklijk besluit geen definities worden vermeld van de warmtebehandelingen die de room ondergaan heeft, op basis waarvan men gepasteuriseerde, gesteriliseerde en UHT-behandelde room onderscheidt. Evenmin dient dit vermeld te staan op het etiket. De brc Verbruik vroeg zich dan ook af wat dit betekent voor producten met benaming als "verse room" of "verse (slag)room", en in hoeverre dit geen aanleiding kan geven tot misleiding van de consument, bijvoorbeeld bij het gebruik van de tegenstrijdige benaming "verse room UHT". De brc Verbruik merkt bovendien op dat deze bepalingen in de Franse wetgeving<sup>4</sup> wel worden gedefinieerd. De vermeldingen "verse room" of "verse (slag)room" zijn van toepassing op room die enkel een pasteurisatie heeft ondergaan en die verpakt werd op de plaats van productie binnen de 24 uur na de productie. In Frankrijk, wanneer room een UHT-sterilisatie heeft ondergaan, kan hij niet meer als "vers" worden bestempeld (cf. infra, laatste alinea van punt 2).

---

<sup>2</sup> [Codex Alimentarius](#).

<sup>3</sup> De brc Verbruik verwijst eveneens naar de Benelux-test, een engagement uit de Politieke verklaringen die de Ministers van België, Nederland en Luxemburg hebben gedaan om inzake de interne markt hun nationale regelgevingen zoveel als mogelijk op elkaar af te stemmen (zie <http://www.benelux.int/files/6214/8757/4238/526-Retail-EN-draft8.pdf> en [http://www.benelux.int/files/9014/3042/3435/Political\\_declaration\\_signed.pdf](http://www.benelux.int/files/9014/3042/3435/Political_declaration_signed.pdf)).

<sup>4</sup> [Décret n° 80-313 du 23 avril 1980 relatif aux crèmes de lait destinées à la consommation](#).

De brc Verbruik heeft echter begrepen dat het vermelden op het etiket van (o.a.) warmtebehandelingen die voedingsmiddelen ondergaan reeds geregeld wordt op EU-niveau door de Europese etiketteringswetgeving Verordening (EU) nr. 1169/2011. Bijlage VI, deel A, punt 1 van deze Verordening stelt immers dat:

*“De benaming van het levensmiddel omvat of gaat vergezeld van vermeldingen inzake de fysische toestand waarin het levensmiddel zich bevindt of de specifieke behandeling die het heeft ondergaan (bijvoorbeeld poeder, opnieuw ingevroren, gevriesdroogd, snelgevroren, concentraat, gerookt), in alle gevallen waarin het weglaten van deze informatie de koper zou kunnen misleiden.”*

Verder bepaalt de Europese [Verordening \(EG\) nr. 852/2004](#)<sup>5</sup> in bijlage II, hoofdstuk XI dat wat betreft warmtebehandelingen het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (bijvoorbeeld pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie). Meer specifiek stelt de Europese [Verordening \(EG\) nr. 853/2004](#)<sup>6</sup> houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong onder bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, punt II Voorschriften voor warmtebehandeling definities op voor pasteurisatie en UHT:

*“a) Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling:*

- i) bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72 °C gedurende 15 seconden);*
- ii) bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63 °C gedurende 30 minuten);*
- of*
- iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft, zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.*

*b) Ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt verricht door een behandeling:*

- i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135 °C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard; en*
- ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30 °C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55 °C in gesloten recipiënten of een andere methode die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht.”*

De brc Verbruik merkt op dat deze EU-definities rechtstreeks van toepassing zijn in België. Indien een meer specifieke definiëring van 'sterilisatie' gewenst is, dan dient dit volgens de brc Verbruik op EU-niveau, én productoverschrijdend vastgelegd te worden. De brc Verbruik begrijpt dat het Belgische koninklijk besluit betreffende room hiervoor niet het aangewezen juridische kader is.

---

<sup>5</sup> Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

<sup>6</sup> Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

De brc Verbruik merkt bovendien op dat het koninklijk besluit van 17 april 1980 betreffende de reclame voor voedingsmiddelen onder artikel 3 het volgende voorziet:

*“De Minister kan de voorwaarden bepalen waaronder de vermeldingen “natuurlijk”, “zuiver” en “vers”, alsmede afleidingen of vertalingen van of samenstellingen met die woorden, gebruikt kunnen worden in de reclame voor voedingsmiddelen.”*

Tot op heden werden dergelijke voorwaarden echter niet vastgelegd. Indien specifieke voorwaarden voor het gebruik van vermeldingen zoals "vers" opgesteld worden, dan dient dit volgens de brc Verbruik eveneens productoverschrijdend gedaan te worden. Bijgevolg is het koninklijk besluit van 1980 hiervoor het meest aangewezen juridische kader.

De definiëring van het begrip “vers” is volgens de brc Verbruik niet simpel en eenzijdig. Zo kunnen uiteenlopende elementen spelen voor een beschrijving van respectievelijk verse sla, verse melk, of vers brood. Het is duidelijk dat vooreerst een overkoepelend concept over de betekenis van 'vers' dient uitgewerkt te worden. Verschillende facetten dienen hierbij in rekening genomen te worden. Hierbij mag de definitie niet verengd worden tot louter een gebruikte hittebehandeling (procesdefinitie). Immers, ook andere parameters kunnen van belang zijn, zoals gehalten aan vitamines, houdbaarheid, smaak, distributiekanaal... De brc Verbruik benadrukt dat zij, binnen het kader van het koninklijk besluit van 1980, steeds bereid is om mee na te denken over een overkoepelende functiedefinitie (e.g. in de richting van 'ter omschrijving van producten met een beperkte houdbaarheid (inzake voedselveiligheid en kwaliteit) binnen een bepaald verkoopkanaal') die de totale lading van het begrip “vers” afdekt.

### **3 Uitdrukking vetgehalte op totale product of melkdeel?**

Tijdens de voorbereiding van een ontwerpadvies is eveneens de vraag gerezen of het vetgehalte uitgedrukt wordt op het totale product, dan wel op het melkdeel wordt uitgedrukt. De brc Verbruik gaat ervan uit dat het ontwerp van koninklijk besluit, net zoals het huidige koninklijk besluit inzake room, het vetgehalte op het totaal product uitdrukt, en hierdoor in lijn is met de bepaling uit de Europese Verordening (EU) nr. 1169/2011. De brc Verbruik gaat hiermee akkoord, maar vraagt zich af of het voor de duidelijkheid niet beter zou zijn dit ook expliciet te vermelden in het ontwerp van koninklijk besluit. Nog volgens de brc Verbruik kan, mocht bijkomende informatie gewenst zijn, de vermelding “x% vetten” op het product aangevuld worden met “g/100g of g/100 ml”.