

Betreft: Vermelden voedingsallergenen vanaf 13/12/'14

Bellegem, 13 oktober 2014

Beste klant,

Vanaf 13 december 2014 is er in Europa een nieuwe wet van kracht betreffende het informeren van de consument.

De meeste bedrijven in de voedingssector moeten op basis hiervan de etikettering van hun voorverpakte producten aanpassen.

Er worden echter niet enkel eisen opgelegd aan de producenten maar ook aan cafés, restaurants,... Deze moeten aan hun klanten duidelijk maken welke voedingsallergenen aanwezig zijn in niet voorverpakte gerechten of dranken.

Op basis van onderzoek is gebleken dat er voor de volgende 14 stoffen en hun afgeleide producten een aanzienlijke groep allergieklagers zijn. Dit zijn dan ook de te vermelden allergenen:

- |                           |           |             |                                     |
|---------------------------|-----------|-------------|-------------------------------------|
| - Glutenbevattende granen | - Vis     | - Noten     | - Zwaveldioxide en Sulfiet (>10ppm) |
| - Schaaldieren            | - Pinda's | - Selderij  |                                     |
| - Eieren                  | - Soja    | - Mosterd   | - Lupine                            |
|                           | - Melk    | - Sesamzaad | - Weekdieren                        |

Wanneer er bieren van Brouwerij Omer Vander Ghinste samen met het flesje gepresenteerd worden, is de informatie te zien op het etiket. Voor producten zonder bijgaand flesje is het nodig de informatie op een andere manier aan te bieden. Ter ondersteuning vindt u in bijlage een overzicht van de producten van Brouwerij Omer Vander Ghinste met vermelding van de te declareren allergenen.

Het is wettelijk verplicht deze informatie mee te delen vanaf 13 december 2014. Het Koninklijk Besluit van 17 juli 2014 haalt de methodes aan waarop dat kan gebeuren:

- Een vlot toegankelijke lijst opstellen met de allergeneninfo (op papier of digitaal).
- Mondeling de nodige info verschaffen op vraag van de consument. Hierbij moet er een schriftelijke procedure voorhanden zijn die garandeert dat er correcte informatie wordt verleend op een correcte manier. Het personeel moet opgeleid zijn over allergenen en de interne procedure.

Op de plaats van verkoop moet duidelijk zichtbaar voor de consument worden aangebracht hoe de informatie te verkrijgen is afhankelijk van de gekozen methode. Hierbij moet vermeld worden dat de samenstelling van de producten kan wijzigen.

Indien hieromtrent nog vragen bestaan, kan er contact worden opgenomen via [info@omer.be](mailto:info@omer.be).

De lijst in bijlage is digitaal beschikbaar via <http://www.omervanderghinste.be> > De Bieren > Info Allergenen. Wij vragen u vriendelijk deze informatie bij te houden.







Een **allergeen** is een stof die voor de meeste mensen onschadelijk is maar bij sommigen een overgevoelighedsreactie kan oproepen. Een gekend voorbeeld is huisstofmijt. De meesten mensen merken de aanwezigheid ervan niet op. Maar bij sommigen zorgt dit voor hinder. Zo bestaan er ook **voedingsallergenen**. Voor de meeste mensen zijn dit normaal eetbare producten maar voor bepaalde allergie-patiënten geven ze lichte overlast tot zeer ernstige gezondheidsproblemen. Om te zorgen dat die groep mensen bewust het allergeen waar zij last van hebben kunnen vermijden, is het nodig dat de aanwezigheid van allergenen gecommuniceerd wordt.





BROUWERIJ - BRASSERIE

# OMER VANDER GHINSTE

1892

Allergenenverklaring bieren Brouwerij Omer Vander Ghinste (Verordening 1169/2011)  
 Déclaration allergènes bières Brasserie Omer Vander Ghinste (Règlement 1169/2011)  
 Allergens declaration beer Brewery Omer Vander Ghinste (Regulation 1169/2011)

Bier / bière / beer	Afbeelding / image	Volume	Aanwezige Allergenen / allergènes présents / present allergens
Bockor		25cl 20l 30l 50l	Bevat gerstemout. Contient du malt d'orge. Contains barley malt.
Blauw		33cl	Bevat gerstemout. Contient du malt d'orge. Contains barley malt.
Kriek Max		25cl 20l	Bevat gerstemout en tarwe. Contient du malt d'orge et du froment. Contains barley malt and wheat.
Rosé Max		25cl 20l	Bevat gerstemout en tarwe. Contient du malt d'orge et du froment. Contains barley malt and wheat.
Kriek Jacobins		25cl	Bevat gerstemout en tarwe. Contient du malt d'orge et du froment. Contains barley malt and wheat.
Gueuze Jacobins		25cl	Bevat gerstemout en tarwe. Contient du malt d'orge et du froment. Contains barley malt and wheat.

Bier / bière / beer	Afbeelding / image	Volume	Aanwezige Allergenen / allergènes présents / present allergens
Cuvée des Jacobins		33cl 20l	Bevat gerstemout en tarwe. Contient du malt d'orge et du froment. Contains barley malt and wheat.
VanderGhinste oud bruin		25cl 20l	Bevat gerstemout en tarwe. Contient du malt d'orge et du froment. Contains barley malt and wheat.
Bellegems Witbier		25cl 20l	Bevat gerstemout en tarwe. Contient du malt d'orge et du froment. Contains barley malt and wheat.
OMER. Traditional Blond		33cl 75cl	Bevat gerstemout. Contient du malt d'orge. Contains barley malt.
Brasserie LeFort		33cl 75cl 20l	Bevat gerstemout, tarwe en noten. Contient du malt d'orge, du froment et des fruits à coque. Contains barley malt, wheat and nuts.
Tripel LeFort		33cl 20l	Bevat gerstemout en tarwe. Contient du malt d'orge et du froment. Contains barley malt and wheat.

Versie/Version/Version: 01/05/2016

De samenstelling van de producten kan onderhevig zijn aan wijzigingen.

La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre.

The composition of the products may be changed.