

## Guidelines

over

# het gebruik van de terminologie “artisaanaal”, “ambachtelijk” en afgeleiden ervan in productbenamingen

### Inhoud

1.	Op welke producten zijn de criteria uit deze guidelines van toepassing?.....	2
2.	Op welke criteria kan een onderneming zich baseren om haar product als “artisaanaal” of “ambachtelijk” te bestempelen? .....	2
3.	Zijn er specifiekere verplichtingen voor voedingsmiddelen? .....	3
4.	Betekent het feit dat men een erkend ambachtsman /-vrouw, is dat men artisanale producten maakt? .....	3
5.	Wordt er een onderscheid gemaakt tussen de woorden “artisaanaal”, “ambachtelijk” of “ambachtelijk bereid” en andere woorden zoals “hoeve-”, “boeren-”, “huisbereid”, ...? .....	4
6.	Welke sanctie in geval van inbreuk? .....	4
	Context.....	4

## 1. Op welke producten zijn de criteria van toepassing om een product als “artisaanaal” te kwalificeren?

Ze gelden voor alle food- en non-foodproducten die op de Belgische markt worden gebracht, tenzij er een specifiekere regelgeving van toepassing is.

De ondernemingen die niet gevestigd zijn in België of in een andere lidstaat van de Europese Unie zouden deze guidelines moeten toepassen of vergelijkbare guidelines, opgesteld door de andere Europese lidstaten.

## 2. Op welke criteria kan een onderneming zich baseren om haar product als “artisaanaal” of “ambachtelijk” te bestempelen?

Om zich te onderscheiden, moet het artisanale/ambachtelijke product aan minstens een van de onderstaande criteria voldoen. Die elementen betreffen **ofwel de intrinsieke eigenschappen van het product (onderdelen-grondstoffen), ofwel het productieproces**<sup>1</sup>. Ze kunnen niet worden gecombineerd met tegenstrijdige elementen<sup>2</sup>:

1. De aard of de kwaliteit van de ingrediënten/onderdelen, en in het bijzonder van de hoofdingrediënten/-onderdelen of kenmerken van het eindproduct. De ingrediënten of een wezenlijk deel van de ingrediënten moeten intrinsieke kwaliteiten hebben. Bijvoorbeeld: onbewerkt, zonder additieven, enz.

2. Het product dat als artisaanaal/ambachtelijk wordt bestempeld, moet het resultaat zijn van een fabricage-, verwerkings-, herstellings- of restauratieprocedé waarvan de activiteiten hoofdzakelijk manuele aspecten omvatten, een authentiek karakter vertonen, waarbij een zekere knowhow wordt ontwikkeld, gericht op kwaliteit, traditie, creatie of innovatie.

Bijvoorbeeld: een voedingsmiddel bereid volgens een traditioneel recept, een handgeweven product volgens een innovatieve methode, of kaarsen gemaakt met natuurlijke ingrediënten, op kleine schaal.

3. Vervaardiging op kleine tot zeer kleine schaal.

Bijvoorbeeld: een microbrouwerij waarvan de productie beperkt is tot enkele honderden hectoliter.

De onderneming die beweert dat haar producten “artisaanaal” of “ambachtelijk” zijn (met inbegrip van de erkende ambachtslui in de zin van de wet van 19 maart 2014), moet dat positief kunnen rechtvaardigen. Dat kan via de reclame, op de verpakking of via een website waarnaar het product of de reclame verwijst. Het is niet mogelijk een dergelijke benaming te rechtvaardigen door te wijzen op het ontbreken van criteria die zijn vastgelegd in een specifieke regelgeving.

---

<sup>1</sup> Deze criteria zijn geïnspireerd op de definitie van ambachtsman in de zin van [de wet van 19 maart 2014 houdende wettelijke definitie van ambachtsman](#), BS 15 april 2014.

<sup>2</sup> Bijvoorbeeld: een zelfstandige die zich uitgeeft voor een verkoper van ambachtelijk ijs, die alleen werkt of met een klein team, maar gebruikmaakt van ingrediënten met additieven of die poeders en kant-en-klare mixen gebruikt, gefabriceerd door industriële ondernemingen.

“De voorwaarden scheppen voor een competitieve, duurzame en evenwichtige werking van de goederen- en dienstenmarkt in België.”

### 3. Zijn er specifiekere verplichtingen voor voedingsmiddelen?

De Europese wetgever heeft rechtstreeks ingegrepen via een verordening om, met name, de informatieverplichtingen voor de producenten en leveranciers van voedingsmiddelen bestemd voor consumenten te verduidelijken. Die regels hebben rechtstreekse werking en brengen dezelfde beginselen tot uitdrukking zoals die geformuleerd in boek VI van het Wetboek van economisch recht inzake handelspraktijken:

*Voedselinformatie mag niet misleidend zijn, met name niet ten aanzien van de kenmerken van het levensmiddel, en vooral niet ten aanzien van de aard, identiteit, eigenschappen, samenstelling, hoeveelheid, houdbaarheid, land van oorsprong of plaats van herkomst en wijze van vervaardiging of productie; door aan het levensmiddel effecten of eigenschappen toe te schrijven die het niet bezit; door te suggereren dat het levensmiddel bijzondere kenmerken vertoont terwijl alle soortgelijke levensmiddelen dezelfde kenmerken bezitten, met name door nadrukkelijk te wijzen op het ontbreken of aanwezig zijn van bepaalde ingrediënten en/of voedingsstoffen; door via de presentatie, beschrijving of afbeelding de aanwezigheid van een bepaald levensmiddel of ingrediënt te suggereren terwijl het in werkelijkheid een levensmiddel betreft waarin een van nature aanwezig bestanddeel of normaliter gebruikt ingrediënt is vervangen door een ander bestanddeel of een ander ingrediënt. Voedselinformatie is nauwkeurig, duidelijk en voor de consument gemakkelijk te begrijpen.*

*Ter informatie, dat geldt ook voor alle vormen van reclame; de wijze van aanbieder van de levensmiddelen en met name de vorm of het uiterlijk van de levensmiddelen, en de verpakking, het gebruikte verpakkingsmateriaal, de wijze waarop de levensmiddelen worden gepresenteerd, alsmede de omgeving waarin zij worden uitgesteld. (artikel 7 – Verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten)*

3

### 4. Betekent het feit dat men een erkend ambachtsman of -vrouw is, dat men artisanale producten maakt?

Er bestaat weliswaar een wet<sup>3</sup> die de criteria vastlegt op basis waarvan men als ambachtsman /-vrouw erkend kan worden, maar die is van toepassing op ondernemingen en niet op producten. Er kan dan ook niet van worden uitgegaan dat een product artisaan of ambachtelijk is, omdat het werd gemaakt door een erkend ambachtsman /-vrouw. Het product moet altijd voldoen aan de criteria uit deze guidelines (cf. vraag 2).

---

<sup>3</sup> Wet van 19 maart 2014 houdende wettelijke definitie van ambachtsman, BS 15 april 2014.

## 5. Wordt er een onderscheid gemaakt tussen de woorden “artisaanaal”, “ambachtelijk” of “ambachtelijk bereid” en andere woorden zoals “hoeve-”, “boeren-”, “huisbereid”, ...?

Opgelet, het gaat er niet om criteria te vinden voor andere kwalificaties zoals:

“biologisch”, “puur”, “plattelands-”, “hoeve-”, “boeren-”, “huisbereid”, “homemade”, “zelfgemaakt”, “traditioneel”, “op grootmoeders wijze”, “van de streek”, “regionaal”, die niet hetzelfde begrip dekken. Die beweringen moeten wel altijd door de onderneming gerechtvaardigd kunnen worden.

In deze guidelines gaat het enkel over de begrippen “artisaanaal”, “ambachtelijk” of “ambachtelijk bereid”.

## 6. Welke sanctie in geval van inbreuk?

De sancties zijn vastgelegd door het Wetboek van economisch recht (artikel XV.83 WER) en zijn van niveau 2, of zelfs van niveau 3 in geval van kwade trouw. De straffen kunnen gaan tot 80 000 euro voor niveau 2 en tot 200 000 euro voor niveau 3.

### Context

4 Heel wat voedings- of andere producten worden bestempeld als “artisaanaal”, “ambachtelijk”, “ambachtelijk bereid”, of maken gewag van een verwerking waarbij de tussenkomst van een ambachtsman of -vrouw nodig was. Dat wordt vermeld op de verpakking of in de commerciële reclame (reclamemedia en reclamedragers).

**Het Belgische recht definieert niet wat een artisaanaal of ambachtelijk product is<sup>4</sup>, waardoor het gebruik van dat adjectief in het kader van een handelspraktijk vrij is, maar het mag geen misleidende informatie betreffen.**

Parallel daarmee definieert de wet van 19 maart 2014 de ambachtsman of -vrouw als “een natuurlijk persoon of een rechtspersoon actief in de productie, de transformatie, de reparatie, de restauratie van voorwerpen, de levering van diensten waarvan de activiteiten in essentie betrekking hebben op manuele aspecten, op een authentiek karakter, en die een zekere kennis ontwikkelen gericht op kwaliteit, traditie, creatie of innovatie” (artikel 2).

De wetgever heeft echter de benaming “erkend ambacht” niet direct gekoppeld aan het ambachtelijke of artisanale karakter van de producten die de ambachtsman of -vrouw maakt. De voortbrengers van een erkende *ambachtsonderneming* worden niet *ipso facto* beschouwd als ambachtelijk of artisaanaal. Volgens dezelfde logica belet niets een onderneming die niet erkend is als ambachtsonderneming in de zin van de wet van 19 maart 2014<sup>5</sup> om haar producten als “ambachtelijk” of “artisaanaal” te bestempelen.

Om het concept “ambachtsman /-vrouw” te definiëren, heeft de wetgever criteria vastgelegd die niet kunnen worden genegeerd wanneer men het begrip “artisaanaal / ambachtelijk product” probeert te benaderen (voor de vastgelegde criteria, zie vraag 3).

Het doel van deze guidelines is de ondernemingen te helpen die het ambachtelijke karakter van hun producten op loyale wijze willen valoriseren.

<sup>4</sup> Er bestaat een enkel geval van een specifieke, sectorale definitie, in de sector van bereid vlees en vleesbereidingen: nl. voor “ambachtelijke ham” (KB van 8 juni 1983 – artikel 3 – 6°).

<sup>5</sup> Wet van 19 maart 2014 houdende wettelijke definitie van ambachtsman, BS 15 april 2014.

“De voorwaarden scheppen voor een competitieve, duurzame en evenwichtige werking van de goederen- en dienstenmarkt in België.”

Bij gebrek aan een specifieke wetgeving over het gebruik van de benaming “artisaanaal” of “ambachtelijk” is de **algemene wettelijke basis** het Wetboek van economisch recht: artikelen VI.92 tot 98 over oneerlijke handelspraktijken jegens consumenten. Die teksten zetten algemene principes om die zijn vastgelegd in het Europees recht. Voor de concrete toepassing ervan moet ook worden verwezen naar de Europese richtsnoeren betreffende de uitvoering / toepassing van die richtlijn (SWD(2016) 163 van 25.05.2016).

Voor **levensmiddelen** heeft Verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten het in de artikelen 7, 8, 9 en 36 over eerlijke praktijken voor het verstrekken van voedselinformatie aan de consument.

Wanneer een onderneming beweert dat iets “ambachtelijk” of “artisaanaal” bereid of gemaakt werd, dat iets een “ambachtelijk product” is, ..., mag ze zich niet schuldig maken aan een oneerlijke of misleidende handelspraktijk tegenover de consument, **want het vermelden van het ambachtelijke karakter is een “positieve” bewering die verwachtingen schept bij de consument voor de kwaliteit en/of de smaak, en die vaak een hogere prijs rechtvaardigt.**

De onderneming die beweert een ambachtelijk product te verkopen, moet dat op een loyale, niet-misleidende wijze doen: de bewering mag geen onjuiste informatie bevatten. Ze kan als bedrieglijk worden beschouwd vanaf het moment dat ze, zelfs als de informatie feitelijk correct is, op enigerlei wijze, inclusief door de algemene presentatie, de gemiddelde consument bedriegt of kan bedriegen ten aanzien van, met name, de aard of de voornaamste kenmerken van het product (zoals voordelen, samenstelling, procedé en datum van fabricage, specificaties, geografische of commerciële oorsprong).

De onderneming moet in staat zijn die bewering te rechtvaardigen met betrekking tot de productiemethodes en/of de kenmerken van het product.