

Wergroep Optimalisatie Reststromen en Voedselverspilling



datum : Juni 2012
onderwerp : Position paper over houdbaarheidsaanduiding in het kader van voedselverspilling

Achtergrond

Voedselverspilling is een actueel thema in wetenschap, media, politiek en maatschappelijke discussies. Hoewel er algemene consensus is over het onduurzame karakter van voedselverspilling, bestaat er onduidelijkheid en verschil van inzicht over omvang, oorzaken, en oplossingen. Een strikte toepassing van houdbaarheid en houdbaarheidsdata (THT) door bedrijven, consumenten en toezichthouders wordt regelmatig aangehaald als een belangrijke oorzaak van voedselverspilling. Voor deze specifieke kwestie is momenteel veel politieke¹ en media aandacht.

Wat is de (gepercipieerde) relatie tussen houdbaarheidsdata en voedselverspilling?

De door stakeholders aangekaarte relatie tussen houdbaarheidsdata en voedselverspilling heeft diverse facetten:

- A. Onnodige houdbaarheidsdata
 - houdbaarheidsdata ook verplicht op niet-bederfelijke waar
 - houdbaarheidsdata op producten waarop dit niet verplicht is
- B. Omgang met houdbaarheidsdata
 - te korte THT op (droge) waar
 - korte houdbaarheidsdata creëren versbeleving (bijvoorbeeld bij gekoelde producten)
 - onvoldoende kennis bij consumenten over de betekenis van houdbaarheidsdata en het verschil tussen THT en TGT
- C. Omgang met aflopende houdbaarheidsdata
 - afwaardering van producten met aflopende THT door de retail en consumenten
 - niet overal korting op producten met aflopende THT
 - consumenten kiezen voor (vers)producten met ruimste THT
 - consumenten kunnen houdbaarheid/veiligheid van producten niet goed zelf beoordelen

Wet- en regelgeving²

¹ Zie hiervoor onder andere de motie-EI Fassed (14 december 2011), EU Resolutie 2011/2175(INI) (19 januari 2012), mondelinge vragen 2^{de} Kamerlid Van Veldhoven (13 maart 2012)

² Relevante wet- en regelgeving:

- Europese Richtlijn 2000/13 betreffende de etikettering en presentatie van levensmiddelen, art. 9 en 10 (geldend tot eind 2014)
- Europese Verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, art. 24 (van kracht vanaf eind 2014)
- Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen, art. 16 en 17

Werkgroep Optimalisatie Reststromen en Voedselverspilling

Producenten zijn verplicht houdbaarheidsdata op de etiketten van hun producten te printen. Er is een uitzonderingslijst van producten waarop geen houdbaarheidsdatum vermeld hoeft te worden. Voor zeer bederfelijke waar is een TGT-datum verplicht, voor niet- of minder-bederfelijke waar volstaat een THT-datum. Deze THT-datum geeft aan tot wanneer de producent de voor het product kenmerkende kwaliteit (geur, smaak, kraak, kleur, etc). van een product garandeert. Producenten stellen THT-data vast op basis van eigen onderzoek naar de kwaliteit van grondstoffen, de hygiënische omstandigheden bij bereiding van het product, en naar de wijze waarop het product zou moeten worden bewaard.

De etiketteringsvoorschriften bieden ruimte voor interpretatie. Daardoor is het mogelijk dat de NVWA, die bedrijven controleert op de naleving van etiketteringsvoorschriften, in haar interpretatie daarvan strengere normen hanteert dan sec wettelijk vastgelegd.

Positie ketenpartners en overheid

LTO, FNLI, CBL, Veneca en KHN willen bijdragen aan het terugdringen van vermijdbare voedselverspilling en erkennen dat een juiste omgang met houdbaarheid hiervoor mede van belang is. De ketenpartners zijn dan ook bereid constructief mee te denken over en bij te dragen aan wetwijzigingen, aanpassingen in omgang met THT, bewustwording bij producenten en consumenten en het optimaal hergebruik van reststromen. Bedrijven gaan uiterst efficiënt om met hun grondstoffen, eindproducten en reststromen, zowel uit duurzaamheidsoverwegingen als vanuit economisch perspectief. Met slimme innovaties willen en kunnen bedrijven deze efficiëntie steeds verder vergroten, en zo vermijdbare voedselverspilling nog verder terugdringen. Een verstandige omgang met nauwkeurig vastgestelde houdbaarheidsdata is onderdeel van deze ontwikkeling. Het borgen van maximale voedselveiligheid is hierbij steeds primair. Van producenten en aanbieders van voedsel kan niet verwacht worden dat zij concessies doen aan kwaliteit en presentatie, en/of risico's lopen met betrekking tot juridische aansprakelijkheid.

Productsamenstelling is een belangrijke factor in de houdbaarheid van een product. Zo kunnen producenten de houdbaarheid van producten verlengen door toevoeging van conserveringsmiddelen, zoals zout, suiker of additieven die vaak worden aangeduid met e-nummers. Het gebruik van ingrediënten als zout en suiker wordt om gezondheidsredenen echter steeds verder teruggedrongen door producenten. Het is van belang dat dit aspect in de maatschappelijke en beleidsmatige discussie over houdbaarheidsdata en voedselverspilling wordt meegenomen. Dit geldt ook voor de negatieve perceptie van e-nummers, die leeft bij sommige consumenten en maatschappelijke organisaties.

De overheid wil voedselverspilling verminderen en daartoe een juiste omgang met houdbaarheid door producenten, aanbieders en consumenten stimuleren, binnen de grenzen van bestaande wet- en regelgeving. De nieuwe Europese verordening met betrekking tot de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (1169/2011) is onlangs ingesteld, en het is niet opportuun nu in te zetten op wijzigingen.

-
- Warenwetbesluit Bereiding en behandeling levensmiddelen, artikel 15
 - 1069/2009 (dierlijke bijproducten)
 - Hygiënepakket (852/2004, 853/2004 etc)
 - General Food Law (178/2002)
 - Infobladen van de NVWA
 - Hygiëncodes en interpretatie van de NVWA

Werkgroep Optimalisatie Reststromen en Voedselverspilling

De overheid wil onderzoeken of houdbaarheidsdata aangepast en verduidelijkt kunnen worden. Daarnaast stimuleert de overheid innovaties voor en door het bedrijfsleven, waarmee houdbaarheidsdata nauwkeuriger vastgesteld kunnen worden. Ook de ontwikkeling van methoden voor monitoring van een product doorheen de gehele productie- en handelsketen kan bijdragen aan een vermindering van voedselverspilling.

Houdbaarheidsdata zijn van commercieel belang in ketenrelaties. Ze kunnen door producenten en retailers worden ingezet om afzet en/of omloopsnelheid van producten te beïnvloeden. Dit aspect moet worden meegenomen in onderzoek naar de relatie tussen houdbaarheidsdata en voedselverspilling en mogelijkheden tot verbetering hiervan.

Maar ook buiten dit aspect is verbetering mogelijk. In dit kader benadrukken zowel ketenpartners als de overheid het belang van een beter begrip van, en actieve betrokkenheid bij, houdbaarheid onder consumenten.

Wat is nodig om meer inzicht te krijgen in de relatie tussen houdbaarheidsdata en voedselverspilling?

Gepercipieerde relaties tussen houdbaarheidsdata en voedselverspilling dienen getoetst en gespecificeerd te worden. Als beter duidelijk wordt op welke manier inzet van, interpretatie van en omgang met THT bijdraagt aan voedselverspilling kan worden ingezet op verbetering. Het zou hierbij nuttig zijn te kijken naar praktijkvoorbeelden van interpretatie van regelgeving, versbeleving, verwarring onder consumenten, effecten van THT-wijziging, etc.

Om het consumentenbegrip van de betekenis van THT en TGT te doen toenemen dient onderzocht te worden of 'THT' omgezet kan worden in 'kwaliteitsgarantie.' Bovendien is onderzoek naar de mogelijkheden tot het verlengen of afschaffen van de kwaliteitsgarantie van niet-bederfelijke producten nodig. Dit gebeurt bij voorkeur in samenspraak met producenten, om het draagvlak voor eventuele aanbevelingen tot verandering zo groot mogelijk te maken. Hierbij moet worden opgemerkt dat een plotse verlenging of afschaffing van de THT op niet-bederfelijke waar wantrouwen onder consumenten kan veroorzaken, en dus gepaard zou moeten gaan met informatievoorziening hierover.

Oplossingsrichtingen binnen bestaande wetgeving en productsamenstelling

Naast het vergroten van kennis en inzicht in verbetermogelijkheden, zijn er concrete stappen die ketenpartners, overheid en andere stakeholders nu al kunnen zetten. Zo kunnen producenten en retailers gestimuleerd worden hun THT-voering te herijken, en waar van toepassing, te stoppen met het tegelijk voeren van THT en TGT op dezelfde producten. Het gebruik van innovatieve verpakkingen kan bovendien bijdragen aan een langere producthoudbaarheid. Voor verse groenten en fruit geldt dat deze mogelijk minder vaak verpakt hoeven worden dan nu het geval is. Op onverpakte groenten en fruit is namelijk geen houdbaarheidsdatum nodig.

Een van de belangrijkste verbeteringen waarop ingezet dient te worden is consumentenvoorlichting over houdbaarheid, de betekenis van THT, het verschil tussen THT en TGT en bewaar- en bereidingswijzen. Ketenpartners en de overheid kunnen hierbij samenwerken met maatschappelijke actoren als het Voedingscentrum en Milieucentraal, die op dit gebied reeds zeer actief zijn.

www.verduurzamingvoedsel.nl

**Werkgroep
Optimalisatie
Reststromen en
Voedselverspilling**