



Voedselverspilling

Uitleg over houdbaarheidsdatum voor bedrijven



Voedselverspilling is geen ver-van-mijn-bed-show. In de dagelijkse praktijk kunt u zelf de dingen anders doen. Ook in uw bedrijf.

Door slim gebruik van mogelijkheden te maken, kunt u dagelijks minder voedsel verspillen. En daardoor meer verdienen. Derving kost immers geld. Bovendien draagt u bij aan één van de afspraken die de Alliantie Verduurzaming Voedsel en het ministerie van Economische Zaken hebben gemaakt om voedsel tussen nu en 2020 duurzamer te maken: in 2020 wordt er significant minder voedsel verspild.

Minder voedsel verspillen is makkelijker als u weet waar u op moet letten. De houdbaarheidsdatum is één van de aandachtspunten. Duidelijkheid daarover en een goed gebruik van de regels over houdbaarheidsdata helpen om minder te verspillen. Deze brochure laat zien hoe het ook al weer zit met de houdbaarheidsdatum op basis van de Europese Verordening 1169/2011.

Houdbaarheidsdatum in het kort: hoe zit het ook al weer?

- De vermelding van houdbaarheidsdata op levensmiddelen is per **13 december 2014** geregeld met de Europese Verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
- In hoofdlijn zijn deze regels nagenoeg gelijk gebleven ten opzichte van de eerdere Europese richtlijnen. Enkele producten die voorheen uitgezonderd waren van datumvermelding worden nu als regulier product beschouwd en dienen dus van een houdbaarheidsdatum te worden voorzien.
- De verordening verplicht om een houdbaarheidsdatum op producten te zetten om daarmee consumenten te informeren. De datum op producten staat er dus vanwege bescherming van de consument.
- De verordening schrijft het gebruik van twee soorten data voor: de THT of TGT.
 - Ten minste houdbaar tot** (THT) geeft de datum aan tot en met wanneer de producent of verkoper van het product de deugdelijkheid en kwaliteit van het product garandeert.
 - Te gebruiken tot** (TGT) geeft de datum die beschouwd dient te worden als uiterste consumptiedatum waarop het product nog mag worden geconsumeerd.

De hoofdregel met betrekking tot het vermelden van een houdbaarheidsdatum is simpel: **als u voorverpakte producten verkoopt, dan moet hierop de THT-datum vermeld zijn.** Maar er zijn uitzonderingen:

- het product moet een andere soort houdbaarheidsdatum krijgen, te weten de TGT-datum óf
- het product is uitgezonderd van datumduiding doordat het specifiek genoemd is (in: bijlage 10 van Verordening 1169/2011) of het een uitzonderings-situatie betreft (artikel 44 Verordening 1169/2011).

In deze brochure is een schema opgenomen dat u in drie stappen door Verordening 1169/2011 heen loodst. Hierna is duidelijk of er een houdbaarheidsdatum op uw product moet en zo ja, welke soort datum en wanneer.

Wat is een voorverpakt product?

Verordening 1169/2011 zegt hierover: "een verkoop-eenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars (=bedrijven of instellingen, zoals restaurants, kantines, scholen, ziekenhuizen en cateringbedrijven waarin in het kader van een bedrijfs-activiteit voedsel wordt bereid dat klaar is voor consumptie door de eindverbruiker) te worden aangeboden en bestaat uit een levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin dit, alvorens ten verkoop te worden aangeboden, is verpakt, waarbij dit verpakkingsmateriaal het levensmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast; levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument of met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt vallen niet onder 'voorverpakte levensmiddelen'."

Naast voorverpakte producten zijn er ook nog andere soorten verpakkingen, maar daar gaat de Verordening niet op in anders dan in **artikel 44** (zie figuur 1).



Artikel 44

Nationale maatregelen voor niet-voorverpakte levensmiddelen

1. Voor levensmiddelen die niet voorverpakt aan de eindverbruiker of aan grote cateraars te koop worden aangeboden of voor levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument worden verpakt of met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt.

Figuur 1 Deel van artikel 44 lid 1 uit Verordening 1169/2011

Minder voedsel verspillen is makkelijker als u weet wat u kunt doen.

Tips om minder voedsel te verspillen

- Zet geen houdbaarheidsdatum op een product als dat volgens de Verordening niet hoeft, zoals bijvoorbeeld bij verse groente, fruit of aardappelen (zie figuur 2).
- Als er een houdbaarheidsdatum op een product moet, zet er dan één soort datum op (THT of TGT).
- Wees zorgvuldig met het gebruiken van de TGT-datum, en gebruik deze alleen als dat nodig is. De Warenwet¹ stelt regels voor welke producten als zeer bederfelijk worden gezien.
- Gekoelde levensmiddelen zijn niet per definitie zeer bederfelijke levensmiddelen die (daarom) altijd een TGT-datum moeten krijgen. Soms kan dus gewoon een THT op gekoelde producten. (Zie figuur 2 voor uitleg over wanneer een levensmiddel zeer bederfelijk is en dus wel een TGT moet krijgen.)
- De tweede T van THT en TGT mag worden opgevat als 'tot en met'. Zet daarom op de verpakking voluit 'ten minste houdbaar tot en met' of 'ten minste te gebruiken tot en met'².
- Geef bewaarinstructies voor de eindgebruiker. U kunt daarnaast verwijzen naar de bewaarwijzer van het Voedingscentrum (voedingscentrum.nl/bewaarwijzer). Dit komt de houdbaarheid van uw product ten goede.
- Om te vroeg weggooien van voedsel te voorkomen, is het handig als u de termijn die u aangeeft zo concreet mogelijk maakt. Met een zin als 'na openen nog 3 dagen houdbaar in de koelkast' weet de eindgebruiker veel beter wat hij moet doen dan met de informatie 'na openen beperkt houdbaar'.
- Durf een nieuwe datum op het product te zetten. Dit heet **datumverlengen** en is officieel toegestaan. Na het verlopen van de THT-datum mag een product nog worden verkocht en van een nieuwe (THT-)datum voorzien worden door een verkoper. De verkoper is vanaf dan ook verantwoordelijk voor de deugdelijkheid en kwaliteit van het product.

Meer informatie over houdbaarheidsdata

NVWA heeft twee infobladen. Deze staan ook op hun website: vwa.nl/actueel/infobladen-voor-bedrijven-en-instellingen

- Houdbaarheidsdatum voor levensmiddelen voor bedrijven (infoblad 6)
- Charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties (infoblad 76)



Datumverlengen

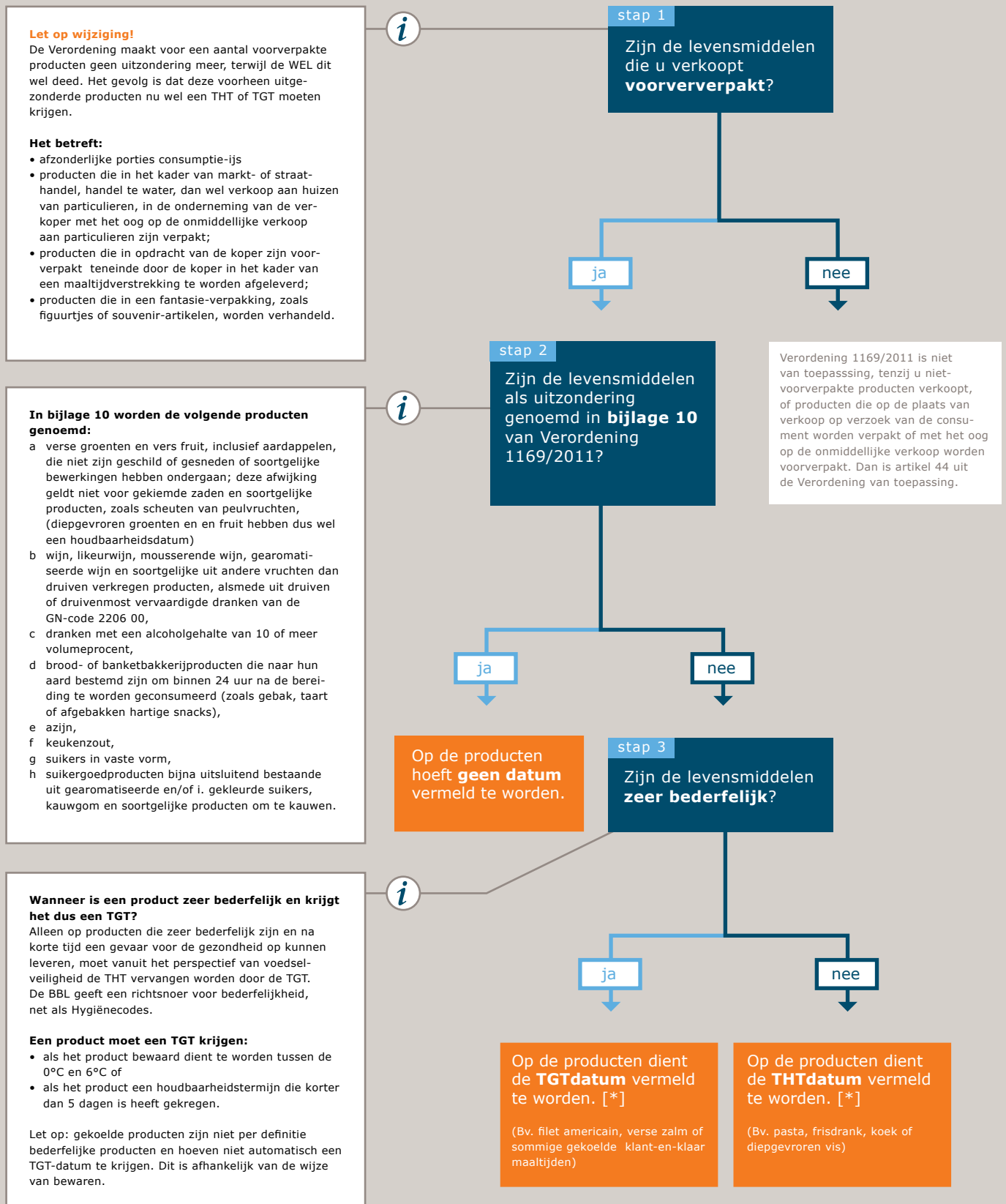
Het wijzigen van de THT dient middels een compleet HACCP-plan beheerst te zijn, en een van de onderdelen daarvan is het uitvoeren van een risicoanalyse. Bovendien dient dit zo te gebeuren dat de consument kan zien dat de THT is gewijzigd en dient ook de oude, oorspronkelijk THT nog leesbaar te zijn. Let op, dit zogeheten datumverlengen mag niet bij eieren en producten met een TGT-datum.

¹ Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (BBL)

² Formeel mag dit weliswaar niet, maar in Nederland treedt de NVWA hier niet tegen op, omdat dit een zogeheten 'Klasse D'-overtreding is. Voor meer informatie hierover zie: www.vwa.nl/onderwerpen/toezicht-nvwa-dier/dossier/interventiebeleid/uitgangspunten-afhandelen-overtredingen

Figuur 2 Welke houdbaarheidsdatum moet er op een levensmiddel?

In **drie stappen** door de Verordening 1169/2011 heen.



[*] De datum dient altijd bij aankoop beschikbaar te zijn, tenzij u verkoopt op afstand. Verkopen op afstand is een situatie waarbij aanbieder en eindgebruiker niet gelijktijdig fysiek aanwezig zijn, en zij toch overgaan tot de ver-/aankoop van een product. Om dit te bewerkstelligen wordt een techniek voor communicatie op afstand ingezet. Denk bijvoorbeeld aan internet. Maar, let op, als u gebruikmaakt van distributieautomaten of geautomatiseerde handelsruimten dan moet de datum wel bij aankoop beschikbaar zijn.

De Verordening 1169/2011 is rechtstreeks van toepassing. Dat wil zeggen dat er geen nationale regels opgesteld hoeven te worden. Daarom is de Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen (WEL) komen te vervallen. De WEL was gebaseerd op een groot aantal Richtlijnen, die nu automatisch zijn vervallen (en waar gewenst opgenomen in de Verordening 1169/2011), zie onder.

Ingetrokken Richtlijnen bij inwerkingtreding Verordening (EU) 1169/2011

- Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie van 15 april 1987 inzake de vermelding van het alcoholvolumegehalte bij etikettering van voor de eindverbruiker bestemde alcoholhoudende dranken
- Richtlijn 90/496/EEG van de Raad van 24 september 1990 inzake de voedingswaarde-etikettering van producten
- Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie van 8 maart 1999 houdende afwijkingen van artikel 7 van Richtlijn 79/112/EEG van de Raad inzake de etikettering van producten
- Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van producten alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame
- Richtlijn 2002/67/EG van de Commissie van 18 juli 2002 betreffende de etikettering van producten die kinine en producten die cafeïne bevatten
- Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie van 31 maart 2004 inzake de etikettering van voedingsmiddelen en voedsel ingrediënten met toegevoegde fytoosterolen, fytoosterolesters, fytostanolen en/of fytostanolesters
- Richtlijn 2008/5/EG van de Commissie van 30 januari 2008 betreffende de vermelding op het etiket van bepaalde producten van andere verplichte gegevens dan die waarin Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad voorziet



2013 Den Haag, LEI Wageningen UR [LEI 13-158]

Deze brochure is tot stand gekomen met dank aan:
Alliantie Verduurzaming Voedsel, Ministerie van Economische Zaken,
Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, en Voedingscentrum.

Auteur Mariët van Haaster-de Winter, LEI Wageningen UR

Beeld Shutterstock, Fraaie Zaken grafisch ontwerp

Contact mariet.vanhaaster-dewinter@wur.nl

www.wageningenUR.nl/lei



Ministerie van Economische Zaken