

# Voedselverspilling

## Houdbaarheidsdatum



**"Now that I'm in midlife, I read all the food labels.  
I can use all the preservatives I can get."**

**9 mei 2014:**

**Kamerbrief van Staatssecretaris Sharon  
Dijksma**

**Voedselverspilling door consumenten met  
als oorzaak verwarring over  
houdbaarheidsdatum**

## Voedselverliezen en voedselverspilling in Europa en Europese regelgeving

*(verzoek Nederland en Zweden)*

Nederland wil samen met Zweden het onderwerp voedselverliezen en voedselverspilling in Europa en in Europese regelgeving, in het bijzonder met betrekking tot houdbaarheidsdata op verpakkingen, bespreken in de Raad. Nederland en Zweden willen de Europese Commissie aanmoedigen in haar acties ter preventie en vermindering van de voedselverspilling in Europa.

Eén van de oorzaken van voedselverspilling is verwarring bij consumenten over houdbaarheidsdata op verpakkingen van voedsel<sup>1</sup>. Europese regelgeving schrijft voor hoe en wanneer data op verpakkingen vermeld moeten worden.

Nederland en Zweden vragen in dit verband expliciet aan de Commissie om te overwegen:

- de lijst met producten in Verordening 1169/2011 waarvoor geen verplichting geldt om een datum op de verpakking te vermelden uit te breiden;
- samen met de lidstaten nader te onderzoeken welke mogelijkheden er nog meer zijn om een goede omgang met houdbaarheidsdata door consumenten te stimuleren.

Daarnaast wordt de Commissie meer ten algemene gevraagd te onderzoeken of er nog meer Europese regelgeving is die belemmerend werkt in relatie tot voedselverspilling.

Hiermee wil ik het onderwerp voedselverspilling ook op Europees niveau op de agenda zetten. De nationale doelstelling van het kabinet is te streven naar een vermindering van de verspilling van met 20% in 2015 vergeleken met 2009 (Kamerstuk 31532, nr. 118). De eerste Monitor Voedselverspilling laat zien dat er stappen zijn gezet, maar de weg nog lang is. Maar ook op Europees niveau zijn stappen nodig.

<sup>1</sup> Schattingen geven aan dat ongeveer 15% van de voedselverspilling bij consumenten wordt veroorzaakt door houdbaarheidsdata op verpakkingen.

# Vraag – Wat is het juiste antwoord?

TGT =  
Te gebruiken Tot

THT =  
Ten minste Houdbaar Tot

UHD =  
Uiterste Houdbaarheids  
Datum

A. TGT en THT zijn ongeveer hetzelfde

B. TGT mag nog wel verkocht worden na datum

C. THT mag nog wel verkocht worden na datum

D. UHD is niet meer in gebruik



“.. wordt gewonnen uit onderaardse zeezoutlagen die ca. 200 miljoen jaar geleden zijn gevormd..”

2 jaar houdbaar??

# Te Gebruiken Tot (tgt)

- Gekoelde producten
- Producten minder dan 5 dagen houdbaar
- Verplicht bewaaradvies
- *Bijv: vlees, vis, voorgesneden groente, koelverse maaltijden, verse vruchtensappen*
- Na openen geldt de datum niet meer!



## Ten minste Houdbaar Tot (tht)

- Producten langer dan 5 dagen houdbaar
- Kwaliteitsgarantie- na tht kan de smaak, geur of kleur achteruit gaan
- Na de datum kun je, m.n. bij ongekoelde producten, het vaak nog gewoon eten (zelf beoordelen)
- Mag na tht nog verkocht worden
- Na openen geldt de datum niet meer!

# Producten zonder houbaarheidsdatum

- Verse groente, aardappelen en vers fruit, niet geschild of gesneden
- Wijn en dranken met een alcoholgehalte van 10% of meer
- Vers brood en banket wat op dezelfde dag gegeten wordt
- Azijn
- Keukenzout
- Suiker
- Suikerwerk, zoals snoep
- Kauwgom



# Opdracht



Jij ben productontwikkelaar van een nieuw ontwikkeld (voorverpakt) product. Je mag zelf bedenken van welk product.

Om het product op de markt te brengen ben je gevraagd om de houdbaarheidsdatum vast te stellen.

# Opdracht

- **Beschrijf de eigenschappen van het product**
- **Hoe bepaal je de houdbaarheidsdatum?**
- **Ben je verplicht om een tht of tgt datum te vermelden?**
- **Welke marge houd je aan?**
- **Kun je extra informatie op de verpakking vermelden om verspilling te voorkomen?**