

Ministerie van Economische Zaken,  
Landbouw en Innovatie

> Retouradres Postbus 20401 2500 EK Den Haag

De Voorzitter van de Tweede Kamer  
der Staten-Generaal  
Binnenhof 4  
2513 AA 's-GRAVENHAGE

**Directoraat-generaal Agro**  
Directie Plantaardige Agroketens en  
Voedselkwaliteit

**Bezoekadres**  
Bezuidenhoutseweg 73  
2594 AC Den Haag

**Postadres**  
Postbus 20401  
2500 EK Den Haag

**Factuuradres**  
Postbus 16180  
2500 BD Den Haag

**Overheidsidentificatienr**  
00000001003214369000

T 070 379 8911 (algemeen)  
[www.rijksoverheid.nl/eleni](http://www.rijksoverheid.nl/eleni)

Datum 22 januari 2013  
Betreft Motie en vraag over houdbaarheidsdata en voedselverspilling

**Ons kenmerk**  
DGA-PAV / 12336334

**Bijlage(n)**  
Rapport houdbaarheidsdata

Geachte Voorzitter,

In deze brief informeer ik u over de uitvoering van de motie El Fassed (33000 XIII, nr. 132). De motie verzoekt de regering met ketenpartijen afspraken te maken over de houdbaarheidstermijnen voor niet-bederfelijke producten en zeer lang houdbare producten en verzoekt de regering tevens de mogelijkheid te onderzoeken de THT-datum af te schaffen voor niet-bederfelijke producten onder vermelding van de productiedatum. Daarnaast ga ik in, zoals toegezegd, op de vragen van het lid Van Veldhoven over de relatie tussen houdbaarheidsdata op producten en voedselverspilling. Ik verwijs hiervoor ook naar de brief aan uw Kamer van 14 maart 2012 (TK 33000 XIII nr. 171) waarin staat dat de THT-datum verplicht is vanuit de EU-etiketteringsverordening. Ik stuur u deze brief mede namens de minister van VWS vanwege haar verantwoordelijkheid voor de verplichting van de vaststelling en etikettering van houdbaarheidsdata. Het onderzoek van de WUR over de relatie tussen houdbaarheidsdata en verspilling dat is uitgevoerd naar aanleiding van de motie en vragen is als bijlage bij deze brief gevoegd.

### **Uitvoering motie El Fassed**

*Afspraken met ketenpartijen over houdbaarheidsdata voor niet-bederfelijke en lang houdbare producten*

Het onderzoeksrapport van de WUR concludeert dat de meeste verspilling door houdbaarheidsdata bij verse producten plaatsvindt (10%) en minder bij lang houdbare producten (5%).

Het rapport geeft aan dat naast de houdbaarheidsdatum als bron van verspilling ook bijvoorbeeld een slechte inkoopplanning bij de consument of de keuze van de bedieningsgraad bij de supermarkt kunnen leiden tot voedselverspilling. Ik schets hieronder hoe ik hiermee om wil gaan.

Het bedrijfsleven staat voor de uitdaging om zowel het hanteren van houdbaarheidsdata als andere oorzaken van voedselverspilling aan te pakken.

Ik verwacht veel van de werkgroep 'Optimalisatie Reststromen en Voedselverspilling' die recent door de supermarktbranche en levensmiddelenindustrie is opgericht, waaraan ook de cateraars, horeca en primaire sector actief deelnemen. Alle partners uit de keten zijn in de werkgroep bezig een ambitieuze agenda samen te stellen om zo de verspilling in de voedselketen terug te dringen.

Een position paper over het goede gebruik van houdbaarheidsdata wordt uitgewerkt in concrete stappen. Ik wil deze beweging ondersteunen door in het voorjaar van 2013 samen met de branche organisaties een conferentie te organiseren voor het bedrijfsleven over de relatie tussen houdbaarheid en verspilling om gezamenlijk te zoeken naar concrete oplossingen.

De consument is een belangrijke bron van verspilling. Een van de oorzaken is de verwarring omtrent het begrip van de twee verschillende houdbaarheidsaanduidingen te weten "Ten minste houdbaar tot" (THT) en "Te gebruiken tot" (TGT). Het Voedingscentrum (VCN) heeft de taak de betekenis van houdbaarheidsdata goed voor het voetlicht te brengen bij de consument. In samenwerking met supermarkten werkt het VCN eraan om de consument bewust te maken om minder voedsel te verspillen.

#### *Afschaffing van de THT-datum voor niet bederfelijke producten*

De regelgeving schrijft voor dat een producent een houdbaarheidsdatum moet aangeven maar schrijft niet de methode voor hoe dat moet gebeuren. Dit is aan de ondernemer zelf. Aan dit principe wil ik niet tornen, wel wil ik dat het bedrijfsleven zijn eigen verantwoordelijkheid neemt bij het vaststellen van de houdbaarheidsdata op producten en daarbij ook de afweging maakt om zo min mogelijk voedsel te verspillen. Het onderzoek van de WUR toont ook aan dat het afschaffen van de houdbaarheidsdata niet zal leiden tot vermindering van de voedselverspilling. De consument vertrouwt op deze data.

#### **Uitvoering vragen van Veldhoven (D'66)**

De vragen van mevrouw Van Veldhoven tijdens het vragenuurtje op 13 maart jl. hadden betrekking op de uitzending van Nova van 9 maart jl. over voedselverspilling. Zij vroeg om een quickscan van de houdbaarheid van lang houdbare producten met als doel om voedselverspilling te verminderen en om innovaties voor de verbetering van de houdbaarheid van verse producten.

#### *Quickscan van de houdbaarheid van lang houdbare producten*

Uit het rapport van de WUR blijkt dat voor vele lang houdbare producten geldt dat de houdbaarheidsdatum (THT) met name een datum voor kwaliteitsgarantie is. Er kan een groot verschil zijn tussen het moment van een kwaliteitsafname van een product zoals de producent dit wil verkopen en het moment waarop een product niet meer veilig is om gegeten te worden. Ook de quickscan van de NVWA wees uit dat lang houdbare producten waarschijnlijk langer houdbaar zijn dan op de verpakking vermeld staat. De Consumentenbond start dit jaar een onderzoek om proefondervindelijk vast te stellen hoe lang voedsel houdbaar is en hoe houdbaarheidsdata moeten worden geïnterpreteerd. Deze kennis neem ik mee in mijn overleg met de stakeholders.

Ten slotte is via Europese etiketteringsregelgeving een aantal producten uitgezonderd van de verplichting om een houdbaarheidstermijn te vermelden.

Zo mogelijk kan deze lijst worden uitgebreid. Ik zal onderzoeken of er nog meer producten, die lang houdbaar zijn en van goede kwaliteit blijven, uitgezonderd kunnen worden.

#### *Innovaties*

In het rapport van de WUR komen interessante technologieën aan bod die realtime de kwaliteit van een product kunnen meten en zo een grote potentie hebben om in de toekomst de voedselverspilling terug te dringen. Een voorbeeld hiervan is de technologie waarbij biomarkers de condities van het product meten en dat vervolgens in combinatie met de logistiek van het product een snelle, specifieke beoordeling van de houdbaarheid kan worden gegeven.

Ook stimuleer ik in de Small Business Innovation Research (SBIR) innovaties op het terrein van reductie van voedselverspilling. Bedrijven kunnen door toepassing van deze innovaties efficiënter produceren en volwaardige producten uit reststromen maken.

Ten derde wil ik binnen de versnellingsaanpak met betrekking tot de valorisatie van reststromen van de Topsector Agri&Food bekijken of veelbelovende innovaties gefaciliteerd kunnen worden.

#### **Tot slot**

Mijn primaire focus blijft het voorkomen dat voedsel verspild wordt. Bedrijfsleven en consument er bewust van maken en hen mobiliseren het probleem te voorkomen én op te lossen waar het onvermijdelijk lijkt. Ook het zo hoog mogelijk verwaarden van reststromen van voedsel is een belangrijk aandachtspunt zoals ook door de topsector Agri&Food aangegeven. De consument minder laten verspillen, is een grote uitdaging. Het Voedingscentrum blijft zijn communicatie en voorlichting hier op richten.

(w.g.) Sharon A.M. Dijkema  
Staatssecretaris van Economische Zaken