

Q&A Coalitie Houdbaarheid - houdbaarheidsdatum

Cijfers verspilling houdbaarheidsdata consumenten

1. Hoeveel voedsel wordt er (in de hele keten) verspild gerelateerd aan houdbaarheid?

- a. Jaarlijkse Europese voedselverspilling die toe te schrijven is aan datummarkeringsproblemen werd geschat op tussen 6,9 Mt/jr en 8,9 Mt/jr in de productie-/verwerkings-, detailhandels- en huishoudelijke sectoren. Dit vertegenwoordigt respectievelijk 5%, 55% en 9,5-12% van de voedselverspilling van die drie sectoren.
- b. De waarde van 8,9 Mt/jr voor voedselverspilling toe te schrijven aan datummarkeringsproblemen komt overeen met 10% van de schatting voor totale voedselverspilling in de Europese Unie (88 Mt/jr). (bron: <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-en>)

2. Hoeveel voedsel wordt er (specifiek bij de consument) verspild gerelateerd aan houdbaarheid?

- a. Onderzoek van de EU laat zien: 9,5-12% van de voedselverspilling in huishoudens is te wijten aan onduidelijkheid over houdbaarheidsdatums.
- b. In onderzoek van het Voedingscentrum uit 2022 is een gevalideerde vragenlijst gebruikt om de hoeveelheid voedselverspilling in Nederlandse huishoudens in kaart te brengen. In die vragenlijst wordt per productgroep gevraagd of je het hebt verspild en waarom. 13% van de keren werd gekozen voor “de houdbaarheidsdatum was verstreken”. Dit was het gemiddelde voor alle productgroepen. (bron: <https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Zelfrapportage%20Voedselverspilling%20Flycatcher%202022%20incl.%20regressieanalyse%20en%20dieren%20buiten.pdf>)

3. Wat is het kennisniveau in Nederland?

Nog steeds is er een grote groep in Nederland die niet weet welke houdbaarheidsdatums er zijn:

- a. 68% zegt het verschil tussen de THT- en TGT-datum te kennen, daarvan kan 67% het daadwerkelijk correct uitleggen. Zo'n 46% van de Nederlanders kent dus daadwerkelijk de verschillen.
- b. Ook zie je dat THT- en TGT-datum vaak als hetzelfde werden behandeld of juist vice versa. (bron:

<https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Zelfrapportage%20Voedselverspilling%20Flycatcher%202022%20incl.%20regressieanalyse%20en%20dieren%20buiten.pdf>)

4. Welke milieuwinst levert verduidelijking van de houdbaarheid op verpakkingen op?

- a. Per productgroep is door het Voedingscentrum een schatting gemaakt van de potentiële impact die te behalen is als een product niet meer wordt weggegooid door het verstrijken van de houdbaarheidsdatum. Dit gaat om de impact in kg product en broeikasgasuitstoot die daarmee gepaard gaat.

	% verspilling door houdbaarheid per kg verkocht product	Broeikasgasuitstoot per kg verkocht product door verspilling door houdbaarheid (kg CO ₂ -eq)
Vlees en vleeswaren	2,1%	0,29
Vis	0,7%	0,05
Kaas	0,8%	0,08
Zuivel (voorn. dik)	1,9%	0,04
Eieren	4,2%	0,18
Groente	0,3%	0,01
Fruit	0,3%	0,00
Aardappelen	0,4%	0,00
Brood en deegwaren	0,7%	0,01
Gebak en koek	1,4%	0,04
Maaltijdresten	0,1%	0,00
Rijst	0,8%	0,01

Pasta's	0,6%	0,01
Snoep en snacks	0,6%	0,02
Boterhambeleg	2,4%	0,06
Sauzen en vetten	2,8%	0,10
Soepen	1,1%	0,03

Deze cijfers zijn berekend op basis van de volgende data:

- *Rapport Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland, 2022 door het Voedingscentrum*
<https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Rapport%20Voedselverspilling%202022.pdf>.
- *Annex Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland, 2022 door het Voedingscentrum*
<https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Annex%20Voedselverspilling%20bij%20consumenten%20thuis%20in%20Nederland%20in%202022.pdf>.
- *Zelfrapportage Voedselverspilling inclusief regressieanalyse en dieren buiten, 2022 - door Flycatcher Internet Research*
<https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Zelfrapportage%20Voedselverspilling%20Flycatcher%202022%20incl.%20regressieanalyse%20en%20dieren%20buiten.pdf>
- *De milieu-impact cijfers zijn gebaseerd op een mediane milieuimpact van verschillende producten binnen de productgroep en is gecorrigeerd voor voedselverspilling in de consumentfase. De achterliggende methode is gepubliceerd in Annex Voedselverspilling bij consumenten thuis in Nederland, 2022 door het Voedingscentrum*
<https://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Documents/Professionals/Pers/Pers%20overig/Annex%20Voedselverspilling%20bij%20consumenten%20thuis%20in%20Nederland%20in%202022.pdf>. Indien voorhanden kan een producent meer productspecifieke milieudata hanteren om een beter beeld van de daadwerkelijke milieu-impact te generen.

Disclaimer: Let op! Deze cijfers geven een grove indicatie voor de potentiële impact van voedselverspilling veroorzaakt door verstreken houdbaarheidsdata. Het geschatte percentage voedselverspilling door verstreken houdbaarheidsdata is gebaseerd op zelfrapportage. Er is in

de zelfrapportage geen onderscheid gemaakt in verspilling bij producten met een THT- danwel TGT-datum, Dit kan een overschatting geven van de impact van iconen op voedselverspilling. Er kan ook juist een onderschatting plaatsvinden doordat deelnemers aan de zelfrapportage wellicht een andere reden van verspilling aangaven terwijl verstreken houdbaarheidsdatum wellicht een achterliggende oorzaak was (bijvoorbeeld 'het product was niet meer te vertrouwen' of 'het product was niet meer lekker'). Er kunnen geen rechten worden ontleend aan deze data.

Effectiviteit en toestemming iconen

5. Zijn deze aanvullende iconen en teksten daadwerkelijk effectief?

- a. Onderzoek van WUR in 2021 laat zien dat het loont om te investeren in duidelijke houdbaarheidsinformatie op de verpakking. Een kleine groep laat zijn gedrag er in positieve zin door beïnvloeden. (bron: [Houdbaarheids-iconen op de verpakking kunnen voedselverspilling verminderen - WUR](#) en [The influence of date marking related visual cues on consumers' interpretation and choices to discard or use food : two consumer studies in The Netherlands](#))
- b. Onderzoek in real-life setting van WUR in 2023 benadrukt dat de bevindingen het potentieel van extra communicatie op verpakkingen om houdbaarheidsdatum gerelateerd voedselverspillingsgedrag te veranderen laten zien, ondanks dat het onderzoek geen duidelijke vermindering in voedselverspilling aantoont. In plaats van de betekenis van datumaanduidingen uit te leggen, moet de extra informatie gericht zijn op de bijbehorende acties (wat te doen met voedingsmiddelen met een verlopen houdbaarheidsdatum)(bron: [Voedselverspillingsgedrag veranderen met informatie over houdbaarheid op verpakkingen - WUR](#))
- c. Bij bredere implementatie kan beter het effect van de aanvullende informatie worden onderzocht.

6. Hoe staat de Nederlandse overheid tegenover inzet van deze iconen?

De Nederlandse overheid staat hier positief tegenover:

- a. De NVWA zal niet handhaven op het gebruik van de door VWS geaccepteerde iconen om voedselverspilling tegen te gaan, mits deze iconen op de juiste wijze gebruikt worden.

- b. VWS stimuleert het gebruik van de iconen en teksten ter aanvulling op de TGT- en THT-datum op voedselverpakkingen om op deze manier voedselverspilling tegen te kunnen gaan zonder dat daarbij voedselveiligheid in het geding komt.
- c. De ministeries van VWS, LNV, WUR, Too Good To Go, Voedingscentrum en Samen Tegen Voedselverspilling waren betrokken bij de totstandkoming van de ontwikkelde iconen en teksten.

7. Is de inzet van deze iconen/teksten ter vervanging van uitleg bij “na openen beperkt houdbaar”?

- a. Nee, dit is een vrijwillige aanvulling ter verduidelijking van de THT- en TGT-datum.
- b. Het is verplicht om “beperkt houdbaar” te verduidelijken, zie hier de voorwaarden: [Houdbaarheidsdatum op levensmiddelen | Etikettering van levensmiddelen | NVWA](#)

Iconen op producten plaatsen

8. Kunnen de vrijwillige iconen en teksten op alle producten worden gebruikt?

- a. De aanvullende informatie voor THT kan op alle THT-producten geplaatst worden. Mits het gebruik van de THT-datum op het betreffende product juist is, zie hiervoor: [Houdbaarheidsdatum op levensmiddelen | Etikettering van levensmiddelen | NVWA](#)
- b. Bij de producten waar na openen toch voedselveiligheid risico zou kunnen optreden, is het gebruik van “kijk ruik proef” ongewenst. Hierbij moet wel het bewaaradvies verduidelijkt worden in aantal dagen (i.p.v. beperkt houdbaar) en bewaarcondities (temperatuur).
- c. De aanvullende informatie voor TGT kan op alle TGT-producten geplaatst worden.

9. Binnen welk tijdsbestek moet deze informatie op verpakkingen geplaatst worden?

- a. Binnen 3 jaar na ondertekening van de coalitievoorwaarden overeenkomst.

10. Stel een partij kan pas over 3 jaar zijn verpakking aanpassen, wordt er dan in de hele periode tot aan dat moment al gecommuniceerd over dat deze partij

onderdeel is van de coalitie? Of krijg je pas aandacht nadat je het hebt aangepast?

- a. Als je binnen die 3 jaar op andere manieren houdbaarheid verduidelijkt naar de consument, bijvoorbeeld met campagnes en communicatie-uitingen, dan kan je zeker vanaf de start partner zijn in de coalitie.

11. Hoelang moet deze informatie op verpakkingen blijven staan?

- a. Liefst voor altijd, definitief.

12. Zijn er minimale en maximale afmetingen voor deze iconen op verpakkingen?

- a. Minimaal dezelfde lettergrootte als etikettering en de afbeelding moet nog herkenbaar zijn.

13. Zijn er producenten die al ervaring hebben met het plaatsen van deze iconen?

Het Kijk-Ruik-Proef label van Too Good To Go (voor THT producten) wordt al door meer dan 500 merken in 14 landen gebruikt. En is jaarlijks vindbaar op meer dan 7 miljard producten. Voorbeelden van producten met de iconen die in Nederland in de schappen liggen zijn: Albert Heijn huismerk yoghurt en melk in pak, Unox soep in zak, Knorr wereldgerechten en Bertolli- en Jean Baton-sauzen.

14. Ik produceer producten die naar verschillende landen gaan, en heb om die reden meerdere talen op de verpakking staan. Is dit logo er ook in het Engels, of andere talen? Of kan het vertaald worden naar andere talen?

- a. Ja, de teksten zijn vanuit Samen Tegen Voedselverspilling beschikbaar in NL, ENG, DE, FR en ES. Deze vind je hier:
<https://samentegenvoedselverspilling.nl/media/pages/medialibrary/cafdc4be3f-1717058142/vertalingen-houdbaarheidsiconen.pdf>
- b. Het Kijk-Ruik-Proef label van Too Good To Go is momenteel beschikbaar in 10 talen, is ook twee- en drietalig verkrijgbaar en in meerdere kleuren en afmetingen. Zie: [Too Good To Go Brand Portal](#)
- c. NB: de informatie mag niet verwarrend zijn dus in 1 zin mogen niet verschillende talen gebruikt worden.

15. Hoe staat de EU tegenover inzet van deze iconen? En mogen deze iconen er ook in andere landen op staan?

- a. Vanuit de EU zijn er geen specifieke richtlijnen voor het wel/niet inzetten van vrijwillige aanvullende informatie over de houdbaarheidsdatum.

Claims, certificeringen en voedselkeuzelogo's

16. Hoe hangt dit initiatief samen met alles wat momenteel te doen is over duurzaamheidsclaims, certificeringen en Nutriscore welke ook op onze verpakkingen mogen/moeten/kunnen?

- a. Hier is geen samenhang mee. Houdbaarheidsaanduidingen en iconen staan los van claims, certificeringen en voedselkeuzelogo's.

Coalitie

17. Waarom is het interessant om deel te nemen aan deze coalitie?

- a. Grote (maatschappelijke) impact met een relatief kleine inspanning;
- b. Goed voor het imago van de organisatie. Je laat zien dat je je inzet voor minder voedselverspilling, op een goed onderbouwde manier.
- c. Je levert een positieve ketenbijdrage op reductie van CO2 (scope 3) wat ook onderdeel is van de CSRD rapportage.

18. Waar kan ik terecht voor meer informatie en aanmelden?

- a. Neem contact op met zoe@samentegenvoedselverspilling.nl