

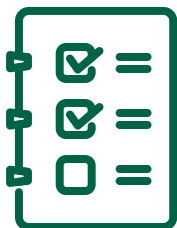
# Samen spelregels veranderen: 10 prioriteiten

Voorwaarden om samen voedselverspilling te halveren in 2030

**Samen Tegen Voedselverspilling** stimuleert een circulaire economie. Wet- en regelgeving rondom ons voedselsysteem is echter complex en werpt soms belemmeringen op. Waar mogelijk en veilig is het nodig om regels te veranderen, zodat bedrijven ruimte krijgen om zo min mogelijk te verspillen en onvermijdbare organische reststromen optimaal te verwaarden.

## Regels knellen

Wageningen University & Research (WUR) heeft onderzoek gedaan naar knelpunten rondom wetgeving, beleid en private spelregels die van invloed zijn op het ontstaan en voorkomen van voedselverspilling. Onder andere door een brede consultatie onder het Nederlandse bedrijfsleven, betrokken ministeries en experts.



De Wageningse onderzoekers hebben vervolgens de geïnventariseerde knelpunten afgewogen op haalbaarheid en impact. Op basis van dit onderzoek definieerde *Samen Tegen Voedselverspilling* de 10 meest kansrijke spelregels om te veranderen. Dit werd door de minister van LNV in 2020 onderschreven.

*Samen Tegen Voedselverspilling* doet een beroep op de politiek, overheid en bedrijven om samen deze 10 spelregels te veranderen. Dit doen we onder andere door de politiek alert te maken op het effect van beleidskeuzes op voedselverspilling, door samen met bedrijven en overheden aan experimentele voorbeeld cases te werken en door coalities te vormen om specifieke onderwerpen. Zo vormen we samen met veel stakeholders een stimulerend, krachtig ecosysteem in Nederland, maar ook in Europa. **Samen optimaliseren en verduurzamen we het voedselsysteem en behalen we SDG 12.3: 50% minder voedselverspilling in 2030.**



## Focus 2024

Alle spelregels verdienen de aandacht. Er zijn enkele spelregels waar naar verwachting de meeste impact behaald kan worden, daar zet *Samen Tegen Voedselverspilling* als eerste extra inspanning op.

In 2022 is spelregel 1 gerealiseerd toen de Nederlandse definitie dezelfde werd als de Europese definitie van voedselverspilling.

In 2024 ligt de focus vooral op een toename van het gebruik van onvermijdbare reststromen voor diervoeding (spelregel 6), duidelijke houdbaarheidsdatums voor consumenten en bedrijven (spelregel 9) en flexibele houdbaarheidsaanduiding met behulp van smart sensortechnologie (spelregel 10).



**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPLLING



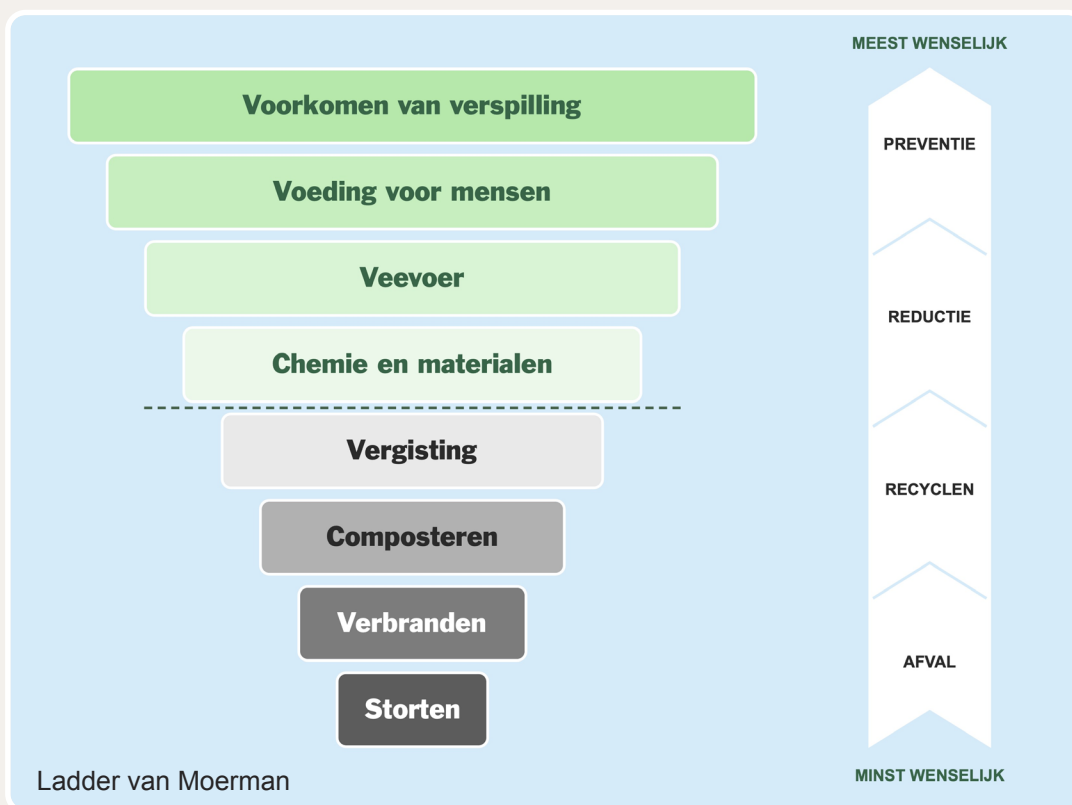
# Top 10 spelregels

## 1

## Een definitie van voedselverspilling

**Harmoniseer de Nederlandse definitie van voedselverspilling met de EU.**

De definitie van voedselverspilling vormt de basis voor het meten en rapporteren van verspilling, het nemen van gerichte maatregelen en het evalueren van beleid. Die basis moet op orde zijn, zodat ketenschakels betrouwbare data over reststromen kunnen uitwisselen en de afstemming tussen EU-landen wordt verbeterd. Als Nederland een strengere definitie voor voedselverspilling gebruikt dan de EU, kunnen de EU-lidstaten niet op dezelfde manier rapporteren, benchmarken en gezamenlijke uitdagingen aanpakken. Kortom, alle spelers uit de - internationaal georiënteerde - voedselketen hebben baat bij een gelijk speelveld, waarin duidelijk is welke reststromen als verspilling worden beschouwd.



### ACTIES

Sinds 2018 stimuleert *Samen Tegen Voedselverspilling* het meten van voedselverspilling met technische ondersteuning en inhoudelijke gesprekken met bedrijven en brancheorganisaties. Het overnemen van de EU-definitie door de Nederlandse overheid zal het bedrijfsleven aansporen om voedselverspilling verder in kaart te brengen.

De Nederlandse definitie is sinds 2022 dezelfde als de Europese definitie van voedselverspilling.



## 2

## Stop overproductie

**Richt het gemeenschappelijk landbouwbeleid zo in dat het productie stimuleert die precies voldoet aan de vraag, neem alle prikkels tot overproductie weg en harmoniseer wetgeving tussen EU-lidstaten.**

Het Europese Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (GLB) ligt aan de basis van alle voedselproductie in de EU en is momenteel vooral gericht op productieverhoging en inkomensondersteuning voor de primaire sector. Deze focus prikkelt boeren tot overproductie. Deze verliezen vallen echter buiten de Afvalstoffenwetgeving en de definitie van voedselverspilling. Hierdoor ontbreekt een belangrijke prikkel om informatie over de hoeveelheid reststromen vanuit deze ketenschakel in kaart te brengen.

EU-lidstaten hebben sinds 2021 meer zeggenschap in het vormgeven van hun nationale landbouwbeleid. Dat geeft Nederland een extra impuls om nieuwe inzichten uit wetenschappelijk onderzoek en pilotstudies in de praktijk te brengen. Denk aan het stimuleren van bedrijven tot zelfmonitoring en de ontwikkeling van wetgeving en instrumenten die de transitie naar een circulaire economie versnellen.



### ACTIES

Hoewel het veranderen van het GLB een zaak is van de lange adem, beschouwt *Samen Tegen Voedselverspilling* dit als essentieel voor het bereiken van een duurzamer voedselsysteem. Het vraagt een andere manier van denken over de rol van landbouw binnen het voedselsysteem. Als het GLB fundamenteel rekening houdt met het voorkomen en verminderen van grondstofverliezen, kunnen we grote stappen zetten.

## 3

## Voorkom doordraaien

**Geef financiële prikkels om 'doordraaien' van onverkocht product te voorkomen.**

Als producent wil je niets liever dan dat je product daadwerkelijk verkocht en geconsumeerd wordt, tegen een eerlijke prijs. Er bestaan echter nog te veel (economische) prikkels waardoor het voordeliger kan zijn om overschotten af te voeren, dan om minder te produceren of alternatieve markten te zoeken. Bij (te) lage verkoopprijzen wordt daardoor geogst product waar geen verwachte afzetmarkt voor is, doorgedraaid.

### ACTIES

*Samen Tegen Voedselverspilling* onderzoekt met betrokken partijen uit de keten met welke instrumenten een circulair voedselsysteem zonder verspilling financieel aantrekkelijker wordt. Bijvoorbeeld: hulp bieden aan toetreders die producten introduceren op basis van onverkochte reststromen; markten creëren voor minder gangbare vissoorten; of 'dedicated supply chains' stimuleren, waarbij nauwkeurig gestuurd wordt op het bijbrengen van vraag en aanbod.



# 4

## Diervoeder is geen humane voeding

**Ontkoppel petfeed-normen van food- en livestock feed-normen.**

Voor huisdiervoeding (petfeed) geldt dezelfde wetgeving als voor humane voeding en veevoer. Daardoor mag een grondstof die wordt afgekeurd vanwege humane gezondheids- en veiligheidsnormen ook niet in petfeed worden gebruikt. Via veevoer kan de afgekeurde grondstof indirect weer bij mensen op het bord komen. Bij petfeed is dat echter niet het geval.

### ACTIES

*Samen Tegen Voedselverspilling* pleit ervoor dat deze normen worden ontkoppeld, zodat meer reststromen in petfeed verwerkt kunnen worden. Daarvoor is aanvullend onderzoek naar voedselveiligheid en het inrichten van een goed borgingsproces nodig. Vervolgens moet Europese wetgeving worden aangepast.



# 5

## Selectief afkeuren

**Maak het mogelijk om producten selectief af te keuren door inzet van gerichte tracking & tracing-technologie.**

Bedrijven in de voedselketen gebruiken vaak tracking & tracing-technologie. Zo kunnen ze een product of grondstof gericht traceren, als er een probleem ontstaat met de voedselveiligheid. Bij inzet van die technologie en uitwisseling van data in de keten, wordt het mogelijk dat niet een hele partij, maar slechts een selectief aantal producten hoeft te worden afgekeurd. De voedselveiligheidswetgeving staat deze technieken echter nog niet toe.

### ACTIES

*Samen Tegen Voedselverspilling* roept de overheid op om deze regels aan te passen, zodat producten heel gericht afgekeurd mogen worden. Zo voorkomen we dat complete partijen voedsel onterecht vernietigd worden.



# 6

## Meer reststromen naar diervoeding

**Pas Europese wetgeving aan zodat meer reststromen verwerkt kunnen worden in diervoeding.**

Het gebruik van reststromen die (mogelijk) dierlijke (bij-)producten bevatten, is in Europese wetgeving aan banden gelegd, onder andere in de Feed Ban. Zo moeten bedrijven die werken met veevoer van dierlijke oorsprong, zoals vismeel, of grondstoffen die mogelijk (sporen van) dierlijke materialen bevatten, zich aan strenge regels houden. Hetzelfde geldt voor bedrijven die werken met organische meststoffen en bodemverbetersaars met dierlijke eiwitten erin. Doel van de wetgeving is om overdracht van ziektes (bijvoorbeeld BSE) te voorkomen. Waardevolle reststromen worden nu vaak verbrand, gecomposteerd of omgezet in biogas.



### ACTIES

*Samen Tegen Voedselverspilling* pleit voor aanpassing van deze regels, zodat meer reststromen, zoals keukenafval uit de horeca (swill), op een veilige manier voor mens en dier, verwerkt kunnen worden in diervoeding. In de EU kunnen we bij aanpassing van deze regels 7 à 14 miljoen ton aan extra reststromen verwaarden (bron: REFRESH). Uiteraard staat borging van de voedselveiligheid hierbij voorop. Buiten de EU bestaan al succesvolle voorbeelden. *Samen Tegen Voedselverspilling* werkt samen met de overheid, kennisinstituten en de sector zelf in het cluster Circulaire Dierlijke eiwitten aan cases waarin reststromen verwaard worden tot veevoer. Daarbij worden zorgen van voedselveiligheid goed onderzocht met als doel verandering van wetgeving te onderbouwen.

# 7

## De rol van de verpakking

**Ontwikkel een overkoepelende visie op de relatie tussen verpakkingen, verpakkingsafval en voedselverspilling en harmoniseer integraal beleid tussen Nederland en de EU.**

In een circulaire economie streven we naar een gesloten keten van verpakkingsmateriaal en het voorkomen van voedselverspilling. Tussen deze twee thema's schuren beleidsambities rondom recycledoelstellingen. Steeds meer bedrijven beloven minder verpakkingen op de markt te brengen. Daarnaast zijn afspraken gemaakt over de recyclebaarheid van verpakkingen en het gebruik van duurzame materialen. Maar verpakkingen zijn ook nuttig: ze beschermen de kwaliteit en verlengen de houdbaarheid van ons eten en drinken. Bij versproducten valt de meeste winst te behalen in zowel het terugdringen van verpakkingen en vergroten van de recyclebaarheid als het verminderen van voedselverspilling.

### ACTIES

*Samen Tegen Voedselverspilling* pleit voor een meer integraal perspectief op verpakken en verspillen. We streven naar effectieve verpakkingen die producten optimaal beschermen en die tegelijkertijd gerecycled worden. We moeten niet alleen aansturen op duurzame materialen, maar vooral op duurzame productieketens: van (vers)product tot en met de recycling van verpakkingsmaterialen.



## 8

## Verwaarden organische reststromen

**Geef financiële prikkels om ondernemers te stimuleren organische reststromen optimaal te verwaarden.**

Wanneer er reststromen ontstaan, zijn er verschillende opties om deze te verwaarden. Organische reststromen kunnen bijvoorbeeld worden ingezet bij anaerobe vergistingsinstallaties en de bijstook van biomassa in energiecentrales om zo duurzame energie op te wekken. Vanuit het klimaatbeleid en het stimuleren van de bio-economie bestaan er financiële prikkels om te investeren in deze laagwaardige toepassingen. Hierdoor is een meer duurzame en circulaire keuze voor hoogwaardigere benutting niet altijd de meest economisch aantrekkelijke optie. Als gevolg van deze schurende beleidsambities verdwijnen reststromen uit de voedselketen in vergistingsinstallaties, terwijl ze ook kunnen worden ingezet voor biomaterialen, diervoeder of zelfs humane voeding. Om deze stap te maken, zijn verschillende financiële prikkels mogelijk, bijvoorbeeld door het anders beprijzen van grondstoffen of via emissierechten. Ook het koppelen van financieringsvoordelen voor ondernemers aan minder verspilling en hoogwaardig hergebruik kan een oplossing zijn.

### ACTIES

*Samen Tegen Voedselverspilling* pleit voor een integrale kijk op reststromen waarbij zowel grondstoffen- als klimaatambities meetellen. Het goed scheiden van afval en het hoogwaardig hergebruiken van reststromen moet financieel aantrekkelijk zijn voor ondernemers. Daarvoor moeten scenario's voor verschillende financiële instrumenten worden doorgerekend op efficiëntie en effectiviteit.



## 9

## Duidelijke houdbaarheidsdatums

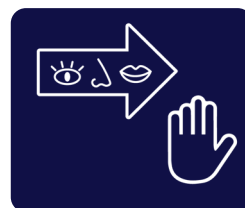
**Houdbaarheidsdatums verduidelijken voor consumenten en bedrijven.**

In Nederland werken we met twee houdbaarheidsdatums, Ten minste Houdbaar Tot (THT) en Te Gebruiken Tot (TGT). De helft van de Nederlanders kan het verschil tussen deze twee houdbaarheidsdatums niet goed uitleggen en gooit daardoor meer voedsel weg dan nodig. Ongeveer 10% van de voedselverspilling bij de consument thuis wordt veroorzaakt door verwarring en gebrek aan kennis over houdbaarheidsdatums.

### ACTIES

*Samen Tegen Voedselverspilling* roept bedrijven op om iconen op verpakkingen te plaatsen ter verduidelijking van de houdbaarheidsdatums. Een 'Kijk, ruik proef' icoon op THT producten en een 'Niet gebruiken na datum' icoon op TGT producten. En om actief richting consumenten te communiceren over het verschil tussen deze data.

Daarnaast pleit *Samen Tegen Voedselverspilling* voor een uitbreiding van de Annex X Codex Alimentarius, waar producten op staan die lang houdbaar zijn en geen THT of TGT datum nodig hebben. Als deze producten geen THT datum meer op de verpakking hebben staan, wordt voorkomen dat deze onnodig door de consument worden weggegooid als de datum verlopen is.



## Maak smart sensortechnologie voor flexibele houdbaarheidsaanduiding mogelijk.

Dankzij smart sensortechnologie kunnen producten een flexibele houdbaarheidsdatum krijgen, zodat ze pas weggegooid hoeven te worden als ze écht niet meer goed zijn. Deze technologie wordt in het buitenland al ingezet, maar is in de EU nog niet toegestaan vanwege de verplichte statische houdbaarheidsdatum (THT en TGT).

### ACTIES

Er heeft onderzoek plaatsgevonden naar de consumenten-perceptie van de sensor en hoe deze kan bijdragen aan het daadwerkelijk verminderen van verspilling. *Samen Tegen*

*Voedselverspilling* heeft de overheid gevraagd om deze technologie toe te laten in de voedselveiligheidsregels. Dit heeft ertoe geleid dat de NVWA en het Ministerie van VWS besloten hebben het Noorse bedrijf Keep-It Technologies de mogelijkheid te bieden om, in samenwerking met een producent, een tijds- en temperatuurindicator op levensmiddelen te testen gedurende 24 maanden.

Deze indicator vervangt de huidige houdbaarheidsdatum om aan te geven tot wanneer het product veilig geconsumeerd kan worden. Die pilot wordt op dit moment vormgegeven. Tegelijkertijd loopt er, met steun van *Samen Tegen Voedselverspilling*, een lobby binnen de EU om flexibele houdbaarheidsaanduiding mogelijk te maken.



### Meer info

Wil je meer weten? Kijk op [www.samentegenvoedselverspilling.nl](http://www.samentegenvoedselverspilling.nl)

**SAMEN TEGEN**  
VOEDSELVERSPILLING