

Houdbaarheidsdatum, verspilde moeite ?

Auteur: Soethoudt J.M., van der Sluis A.A., Waarts Y., Tromp, S.

Rapport nr. 1353

Colofon

Titel	BO-Voedselverspilling
Auteurs	Soethoudt J.M., van der Sluis A.A., Waarts Y., Tromp, S.
Nummer	1353
ISBN-nummer	978-94-6173-481-5
Publicatiedatum	15-10-2012
Vertrouwelijk	ja tot en met 15 november
OPD-code	OPD-code
Goedgekeurd door	Janneke de Kramer

Wageningen UR Food & Biobased Research
P.O. Box 17
NL-6700 AA Wageningen
Tel: +31 (0)317 480 084
E-mail: info.fbr@wur.nl
Internet: www.wur.nl

© Wageningen UR Food & Biobased Research, instituut binnen de rechtspersoon Stichting Dienst Landbouwkundig Onderzoek

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, hetzij mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele fouten of onvolkomenheden.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system of any nature, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the publisher. The publisher does not accept any liability for inaccuracies in this report.

Inhoudsopgave

1	Inleiding en doelstelling	4
2	Aanpak	6
3	Wetgeving en richtlijnen rondom houdbaarheidsdata	7
3.1	THT en TGT: flexibel of rigide? Notitie inzake aansprakelijkheid voor het overschrijden van de datum van minimale houdbaarheid	7
3.2	Aanvulling op tekst wetgeving	15
3.3	Richtlijnen en aanvullingen in NL en EU over houdbaarheidsdata	16
3.4	Huidige communicatie over houdbaarheidsdata door andere dan ketenpartijen	18
4	De praktijk van houdbaarheidsdata	21
4.1	Het maken van de productdatuminformatie	21
4.1.1	Keuze datuminformatietype	21
4.1.2	De feitelijke datum op het product	22
4.1.3	De praktijk van het maken van de productinformatie	23
4.2	Het omgaan met de productdatuminformatie	27
5	Het verband tussen houdbaarheidsdatum en voedselverspilling	31
5.1	Bestaand onderzoek over de omgang met de houdbaarheidsdatum	31
5.2	Hoeveel draagt de THT bij aan de voedselverspilling in Nederland?	32
6	Good practices	34
7	Gebruik van technische indicatoren voor feitelijke houdbaarheid	37
8	Conclusies	38
9	Discussie	39
10	Aanbevelingen	40
	Literatuur	41
Bijlage 1	Producten waar geen THT of TGT voor nodig is	44
Bijlage 2	Additionele wetgeving en aanwijzingen over de houdbaarheidsdatum	45
Bijlage 3	Communicatie over houdbaarheidsdatum	46
Bijlage 4	Juridische definities	57

1 Inleiding en doelstelling

Vermindering van voedselverspilling¹ is een van de manieren om voedselketens te verduurzamen, en kan kosten besparen voor bedrijven en consumenten.

Het ministerie van EL&I wil daarom in 2015 de voedselverspilling in de hele keten met 20% verminderd hebben (Nota duurzaam voedsel, 2009). Deze ambitie werd geformuleerd in de nota duurzaam voedsel (2009) en werd bevestigd in de brief van 10 december 2010 aan de Tweede Kamer.

Door verschillende overheden, van de Nederlandse Tweede Kamer tot andere Europese overheden en het Europees Parlement, is het beter omgaan met houdbaarheidsdata geïdentificeerd als een van de manieren om voedselverspilling tegen te gaan. Daarbij zijn verschillende voorstellen gedaan:

- het afschaffen van de Tenminste Houdbaar Tot datum (THT) voor lang-houdbare producten;
- betere informatievoorziening over het verschil tussen te gebruiken tot en tenminste houdbaar tot data aan consumenten;
- het plaatsen van een ‘verkopen tot’ én ‘te gebruiken tot’ datum op verpakkingen.

De Engelse overheid heeft al besloten de vier mogelijke data (use by, sell by, best before and display until) die op verpakkingen vermeld konden worden te reduceren tot twee, om verwarring bij de consument rond de houdbaarheidsdata te verminderen.

Omdat het niet duidelijk is wat de mogelijkheden zijn in het omgaan met en aanpassen van houdbaarheidsdata heeft Wageningen UR opdracht gekregen van het Ministerie van EL&I om verschillende aspecten rondom het gebruik van houdbaarheidsdata inzichtelijk proberen te maken (BO-08-008.02-012 voedselverspilling).

Doelstelling en onderzoeksvragen

De doelstelling van dit onderzoek is tweeledig:

1. Onderzoeken wat er binnen de huidige wetgeving over houdbaarheidsdata mogelijk is om voedselverspilling te verminderen
2. Weer te geven hoe houdbaarheidsdata in de praktijk gebruikt worden en te onderzoeken of de gevolgen voor voedselverspilling daarvan bekend zijn of achterhaald kunnen worden.

Daarbij zijn de volgende onderzoeksvragen geformuleerd:

Rondom wetgeving

1. Wat zijn de juridische mogelijkheden om de huidige regelgeving inzake de verplichte vermelding van een ‘tenminste houdbaar tot’-datum op levensmiddelen te veranderen

¹ In dit gehele document wordt als uitgangspunt voor de definitie van voedselverspilling de EU wetgeving genomen (zie [36])

(aanschaffen, vervanging door productiedatum, of aanpassing aan het Engelse equivalent 'best before')?

2. Is er jurisprudentie waaruit blijkt dat productaansprakelijkheid wat betreft het gebruik van de 'THT' datum heeft geleid tot rechtszaken

Informatie voorziening

3. Welke informatie is beschikbaar in Nederland en de EU over het gebruik van productdatum-informatie bij voeding?

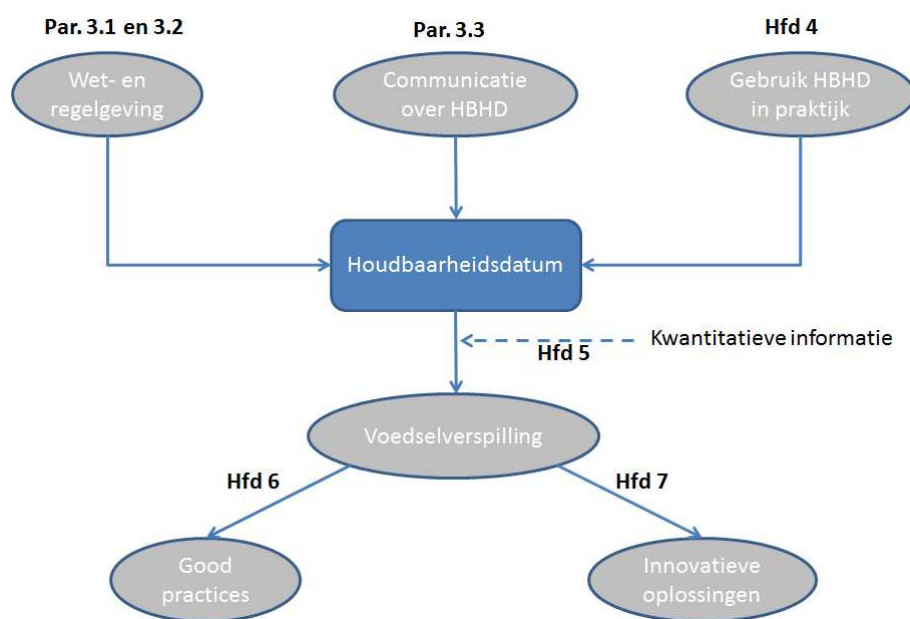
Voorbeelden uit de praktijk

4. Wat voor mogelijkheden bestaan er voor het gebruik van technische indicatoren voor het aantonen van houdbaarheid?
5. Wat zijn voorbeelden van het gebruik van houdbaarheidsdata in de praktijk, en wat kunnen we daarvan leren met betrekking tot voedselverspilling?

2 Aanpak

De rol van een houdbaarheidsdatum (=HBHD²) bij voedselverspilling wordt niet goed duidelijk als je alleen zou afgaan op cijfers van onderzoeken, die hiernaar gedaan zijn. Wanneer de wens is voedselverspilling, die het gevolg is van de HBHD, terug te dringen is het nodig om ook te kijken naar de zaken die de HBHD maken zoals die nu is, en wel vanuit diverse invalshoeken als wetgeving, de informatievoorziening/communicatie vanuit diverse gremia en de dagelijkse praktijk die soms met alternatieven komt waarvan niet bekend is of het effect op de voedselverspilling positief of negatief is.

Een en ander is schematisch hieronder weergegeven. Eerst worden de zaken belicht die invloed hebben op de HBHD zoals die nu voorkomt (hoofdstuk 3 en 4). Daarna wordt het verband tussen HBHD en voedselverspilling in kaart gebracht, waarna wordt afgesloten met ‘good practices’ en oplossingen om de voedselverspilling terug te dringen op basis van technologische innovaties.



Figuur 1: schematisch overzicht van de aanpak

Hoofdstuk 3 en 5 zijn volledig uitgevoerd op basis van desk research. In hoofdstuk 4 zijn diverse supermarkten bezocht om een indicatief beeld van de praktijk te verkrijgen. Daarnaast zijn voor zowel hoofdstuk 4 als hoofdstuk 6 telefonische gesprekken gevoerd met mensen uit de diverse voedingsmiddelensectoren.

² Dat kan TGT of THT zijn

3 Wetgeving en richtlijnen rondom houdbaarheidsdata

Bedrijven uit de voedingsmiddelensector hebben te maken met allerlei wet- en regelgeving, waaronder ook hoe om te gaan met de HBHD. Het lastige is dat er rekening moet worden gehouden met niet alleen de warenwet, maar ook met regelgeving door bijvoorbeeld productschappen. Daarnaast zijn er wereldwijde standaarden waaraan men vrijwillig kan voldoen. Over de wetgeving wordt er door allerlei organisaties (ook richting consument) gecommuniceerd. De vraag is of deze communicatie eenduidig is. In dit hoofdstuk worden deze zaken op een rij gezet.

3.1 THT en TGT: flexibel of rigide? Notitie inzake aansprakelijkheid voor het overschrijden van de datum van minimale houdbaarheid

Auteurs: Harry Bremmers (harry.bremmers@wur.nl), Bernd van der Meulen (bernd.vandermeulen@wur.nl), Leerstoelgroep Recht & bestuur, Wageningen Universiteit

INLEIDING

Tegen de achtergrond van het terugdringen van voedselverspilling zijn enkele vragen opgekomen over de mogelijkheid datumaanduidingen op levensmiddelen aan te passen en over de aansprakelijkheid van exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven in dit verband.

Wanneer bij de aanduiding van de houdbaarheid op het etiket van een levensmiddel een te ruime marge wordt genomen, dus de datum onnodig vroeg wordt gekozen, kan dit ertoe leiden dat voedsel wordt verspild doordat goed voedsel uit de handel wordt genomen of door consumenten wordt weggegooid. Tegen deze achtergrond zijn vragen gesteld over de mogelijkheid tot aanpassing van de wettelijke voorschriften betreffende de aanduiding van houdbaarheid en betreffende (product)aansprakelijkheid, mede in relatie tot overschrijding van de datum aanduiding.

De verplichting een HBHD te vermelden op een product rust op de ondernemer. Deze bepaalt tot wanneer hij de kwaliteit respectievelijk veiligheid van het product kan en wil garanderen. Deze verplichting is Europeesrechtelijk van aard. Zij kan niet op nationaal niveau worden gewijzigd. Aansprakelijkheid houdt vooral verband met voedselveiligheid, niet met overschrijding van data per se. Een voorzichtige datumaanduiding kan de kans op aansprakelijkheid verminderen

VRAGEN EN ANTWOORDEN

In de onderstaande tekst worden de volgende vragen beantwoord.

VRAAG 1

Wat zijn de juridische mogelijkheden om de huidige regelgeving inzake de verplichte vermelding van een 'tenminste houdbaar tot'-datum op levensmiddelen te veranderen (afschaffen, vervanging door productiedatum, of aanpassing aan het Engelse equivalent ('best before'))?

VRAAG 2

Als het nationaal onmogelijk is geen THT datum te vermelden, hoe kan dan de Europese regelgeving worden aangepast?

Om deze vragen te kunnen beantwoorden is nagegaan, hoe de HBHD-datum aanduidingen zijn opgenomen in de Europese regelgeving³. Voedselinformatievoorschriften zijn thans nog van kracht via de Europese Richtlijn 2000/13/EC. Deze Richtlijn is in de Nederlandse wetgeving geïmplementeerd door middel van (o.m.) het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen. Met het van kracht worden van Verordening (EU) 1169/2011 zal een zeer groot deel van dit Besluit moeten worden geschrapt. Immers, de Verordening zal *rechtstreeks* gaan gelden: Europese regelgeving in de vorm van een Verordening – in tegenstelling tot een Richtlijn- heeft directe werking. De inhoud met betrekking tot de HBHD in de Verordening en de Richtlijn zijn nagenoeg identiek. Maar de Verordening is iets duidelijker door de THT-datum te definiëren (zie hieronder). Hieronder wordt het wettelijk kader beknopt geschetst.

De bestaande (Europese) regelgeving onderscheidt in Richtlijn 2000/13/EC een “Tenminste houdbaar tot”- datum (THT-datum) en een “Te gebruiken tot”-datum (TGT-datum). De nieuwe Verordening inzake voedselinformatie [EU) 1169/2011], die in december 2014⁴ moet zijn geïmplementeerd, heeft op dit gebied geen wijzigingen aangebracht. Wel zijn de beginselen en reikwijdte van voedselinformatieverschaffing vastgelegd en uitgebreid.

Artikel 4 van Verordening (EU) 1169/2011 schrijft voor:

1. Wanneer de voedselinformatiewetgeving verplichte voedselinformatie voorschrijft, betreft dit informatie die, met name, onder een van de volgende categorieën valt:

- a) informatie over de identiteit en samenstelling, eigenschappen of andere kenmerken van het levensmiddel;
- b) informatie over de bescherming van de gezondheid van de consumenten en het veilig gebruik van een levensmiddel. Dit betreft met name informatie over:
 - i) eigenschappen van de samenstelling die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid van bepaalde groepen consumenten;
 - ii) houdbaarheid, bewaring en veilig gebruik;
 - iii) het effect op de gezondheid, waaronder de risico's en de gevolgen van een schadelijke en gevaarlijke consumptie van een levensmiddel;
- c) informatie over de voedingskenmerken om de consumenten, onder wie personen met speciale voedingsbehoeften, in staat te stellen doordachte keuzes te maken.

³ Voor een aantal producten is de Verordening (EU) 1169/2011 ten aanzien van de aanduidingen THT/TGT niet van toepassing, zoals, groenten en fruit, sommige wijnen die vallen onder de Europese marketing standaarden, azijn, suiker etc. (zie Annex 10 van de Verordening), omdat de aanduiding ten aanzien van houdbaarheid in andere of specifieke regelgeving is opgenomen.

⁴ De invoeringsdatum voor de in de verordening opgenomen verplichting voedingswaarde-informatie te verschaffen, kijkt hiervan af.

Artikel 9 van de Verordening geeft een lijst van verplichte vermeldingen, waaronder de datum van minimale houdbaarheid *of* de uiterste consumptiedatum (in het Engels: de “date of minimum durability” of de “use by” datum).

De minimale houdbaarheidsdatum wordt gedefinieerd in Artikel 2 lid 2 sub r van de Verordening. De datum van minimale houdbaarheid van een levensmiddel is de datum tot wanneer het levensmiddel *zijn specifieke eigenschappen* behoudt, mits het op passende wijze wordt bewaard’. “Specifieke eigenschappen” kan worden geïnterpreteerd als *kwaliteitskenmerken, inclusief veiligheidskenmerken*. Artikel 24 van de Verordening bouwt hier verder op voort.

(Artikel 24 lid 1 van Verordening (EU) 1169/2011)

Datum van minimale houdbaarheid, uiterste consumptiedatum en datum van invriezing

Bij levensmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en derhalve na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid kunnen opleveren, wordt de datum van minimale houdbaarheid vervangen door de uiterste consumptiedatum. Na de uiterste consumptiedatum wordt een levensmiddel onveilig geacht overeenkomstig artikel 14, leden 2 tot en met 5, van Verordening (EG) nr. 178/2002).

Annex X van de Verordening (EU) 1169/2011 geeft aan hoe de gekozen datum moet worden verwoord. Hieronder (in de tekst-box) zijn de Nederlandse en Engelse versie opgenomen.

Annex X onderdeel 1

1. De datum van minimale houdbaarheid wordt als volgt aangegeven:

a) De datum wordt voorafgegaan door de woorden:

— „Ten minste houdbaar tot ...” wanneer in de datumaanduiding de dag is vermeld;

— „Ten minste houdbaar tot einde ...” in de andere gevallen.

(...)

Voor de maximale consumptiedatum is de volgende tekst opgenomen onder deel 2 van de Annex.

De datum wordt voorafgegaan door de woorden „te gebruiken tot ...”;

b) De vermelding in punt a) gaat vergezeld van:

— hetzij de datum zelf, of

— hetzij een verwijzing naar de plaats op de etikettering waar de datum is aangegeven.

Die vermeldingen worden gevolgd door een beschrijving van de bewaarvoorschriften.

De Engelse versie van de tekst is als volgt:

1. The date of minimum durability shall be indicated as follows:

(a) the date shall be preceded by the words:

— ‘Best before ...’ when the date includes an indication of the day,

— ‘Best before end ...’ in other cases,

2. The ‘use by’ date shall be indicated as follows:

(a) it shall be preceded by the words ‘use by ...’;

Op basis van en naar aanleiding van de voorgaande tekst kunnen de volgende conclusies worden getrokken.

Conclusies:

Aangezien dwingend moet worden gekozen voor de THT-datum *of* de TGT-datum bestaat er geen mogelijkheid deze te vervangen door een andere aanduiding (zoals de productiedatum).

Ook het gebruik van beide (de een mogelijk bedoeld als kwaliteitsgarantie, de ander als veiligheidswaarborg) is dus niet geoorloofd. Ook een andere omschrijving is niet toegestaan: de omschrijvingen die moeten worden gebruikt, staan letterlijk gegeven (zie hierboven).

Alle taalversies van de Verordening zijn authentiek. Weliswaar is –taalkundig gezien- de inhoud van de Engelse versie ('best before') verschillend van de Nederlandse (of Duitse en Franse, 'tenminste houdbaar tot'), maar om de Nederlandse versie anders (milder) te omschrijven (zoals 'bij voorkeur gebruiken voor...' o.i.d.) *is een volledige procedure tot wijziging van de versie nodig*, via het Europees Parlement en de Raad. Opvallend is dat de Engelse tekst een mildere vermelding van de datum van minimale houdbaarheid (met name: 'best before' = 'het beste voor') geeft dan de Nederlandse versie, terwijl ze allebei hetzelfde willen uitdrukken, namelijk een ondergrens aan de houdbaarheid (In de Engelse versie staat boven het hierboven weergegeven artikel 24: 'date of minimum durability'). Dit kan aanleiding zijn een dergelijke procedure te starten en argumenten voor wijziging te geven.

De formulering van de TGT-datum in Artikel 24 ('na *keorte tijd* onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid') impliceert *voor de THT-datum* dat deze niet slechts kan worden gebruikt voor producten die bij bederf nooit gevaar opleveren.

Bij producten die bedorven worden verkocht, maar wel veilig zijn gebleven, kan de koper teruggave van de koopprijs of vervanging verlangen. In dit geval is de veiligheid niet in het geding, maar uitsluitend de redelijkerwijs te verwachten kwaliteit op basis van de overeenkomst tussen koper en verkoper.

Met het vermelden van een THT-datum wordt geen onbeperkte veiligheidsgarantie gegeven. Het is enerzijds een kwaliteitsgarantie (in de zin van 'best before'), en anderzijds een *gelimiteerde veiligheidsgarantie* door degene die verantwoordelijk is voor de etiketteringsinformatie (ondergrens: THT, bovengrens: lange termijn). Wat precies de 'lange termijn' is, wordt bepaald door de aard van het levensmiddel, de wijze waarop het wordt bewaard en de microbiologische eigenschappen van het product.

De HBHD staat afgedrukt op *voorverpakte* levensmiddelen. Gezien de reikwijdte van de Verordening/Richtlijn is de informatie bedoeld voor de consument en/of de cateraar, niet primair de retailer [zie Artikel 6 van de Verordening of Artikel 1 van de Richtlijn]. Dit laatste betekent overigens niet dat de retailer de afgedrukte THT-datum kan negeren en een product onbeperkt in het schap laten liggen. Dit zou alleen kunnen als de THT-datum uitsluitend een indicatie voor productkwaliteit inhoudt, of bekend is dat het product ook na lange tijd geen veiligheidsrisico zal vormen.

De keuze voor de THT of de TGT-datum is een keuze van de exploitant die het levensmiddel voorverpakt⁵ (of daartoe opdracht geeft); dat is normaliter de fabrikant van het artikel, maar dat hoeft niet het geval te zijn (te denken is aan private label verkoop, of aan voorverpakken op de locatie van de retailer na inkoop van product in het groot).

Feitelijk moeten er *twee keuzes* worden gemaakt door degene die het product voorverpakt (of doet voorverpakken) en de HBHD vermeldt: het *type datum* en het *tijdstip 'TOT'*⁶. Type datum: Degene die de datum vermeldt, kiest voor de datum van minimale houdbaarheid **of** de uiterste consumptiedatum. Met andere woorden, het product kan zijn normale eigenschappen verliezen en zijn houdbaarheid in de loop van de tijd verliezen, maar de verpakker gaat er –bij het vermelden van een THT-datum- van uit dat het niet op korte termijn onveilig wordt. Indien het product schade toebrengt binnen een termijn waarbinnen de consument mag verwachten dat het product microbiologisch veilig is, is de fabrikant productaansprakelijk (zie hieronder). Indien hij elk risico had willen uitsluiten in dit opzicht, had hij voor de TGT-datum moeten kiezen. Een product dat **onveilig wordt vóór het verstrijken van de THT- of TGT-datum**, vermeldt *een foute THT- of TGT datum*. Een dergelijk product kan al bij het verlaten van de poort van de fabrikant als gebrekkig worden bestempeld. In dit geval kan de verpakker een verwijt worden gemaakt (dat is meestal de fabrikant van het artikel). Voor deze aansprakelijkheid – en de (mede-) aansprakelijkheid van andere ketenpartijen bestaan drie mogelijke gronden. Deze komen nu aan de orde, tezamen met de toepasselijke jurisprudentie over productaansprakelijkheid.

VRAAG 3

Is er jurisprudentie ten aanzien van productaansprakelijkheid/THT?

De veronderstelling achter deze vraag is dat naarmate een THT/TGT-datum korter ligt na het moment waarop het desbetreffende levensmiddel in de handel is gebracht, de kans groter is dat die datum wordt overschreden voordat het levensmiddel is geconsumeerd en dat daarmee ook de kans groter is dat het levensmiddel wordt verspild. Het vraagonderdeel is erop gericht vast te stellen of een risico op aansprakelijkheid van ondernemers mogelijk een reden is om de THT/TGT-datum voorzichtig te stellen.

Om de mogelijke aansprakelijkheid van alle ketenpartijen te kunnen beoordelen, is het noodzakelijk de aansprakelijkheidsregimes op een rij te zetten. Indien een ondernemer namelijk niet vanwege productaansprakelijkheid tot schadevergoeding kan worden verplicht, kan dat mogelijk wel via een andere weg, namelijk onrechtmatige daad of aansprakelijkheid uit overeenkomst.

⁵ Een levensmiddel is voorverpakt, indien de inhoud van de verpakking alleen kan worden geconsumeerd na de verpakking kapot te maken.

⁶ Dit betekent feitelijk: 'tot en met'.

Drie belangrijke bronnen van privaatrechtelijke aansprakelijkheid voor partijen in een voedselketen zijn dus⁷:

- 1) Onrechtmatige daad: Artikel 6:162 BW
- 2) Aansprakelijkheid uit overeenkomst 6:74 BW.
- 3) Productaansprakelijkheid: Artikel 6:185 e.v.

Ad 1: Onrechtmatige daad

Het overtreden van de Algemene Levensmiddelen Verordening (EC) 178/2002, artikel 14⁸, is handelen in strijd met de wet. Expliciet vermeldt de Voedselinformatieverordening dat voedsel dat in de schappen ligt na de TGT-datum onveilig wordt geacht. Dit betekent niet dat voedsel dat vóór de TGT-datum, of voor welke datum dan ook, *niet* onveilig is of kan zijn. Zoals gesteld is de keuze voor type datum en tijdstip *een keuze van de verpakker*. Een onrechtmatige daad (definitie in Bijlage 4) kan aan de dader worden toegerekend indien hem schuld kan worden verweten of de wet dan wel de in het verkeer geldende opvattingen de oorzaak van de schade aan hem toerekenend. Een voorbeeld van toerekening op basis van de *wet* is productaansprakelijkheid. Dit is een risico-aansprakelijkheid. Het element ‘schuld’ (of ‘verwijt’) hoeft dan niet aanwezig te zijn voor de aansprakelijkheid

Ad 2: Overeenkomst (definitie zie Bijlage 4).

Het verkopen van een product met tekortkomingen kan leiden tot schadevergoeding en/of ontbinding van de overeenkomst

Ad 3: Productaansprakelijkheid

Voor de definities ‘productaansprakelijkheid’ en ‘wie is producent’ zie Bijlage 4.

De leverancier (dat kan de retailer zijn als leverancier van de consument) wordt gelijkgesteld aan de producent, indien niet kan worden vastgesteld wie de producent van het product is. In de praktijk zal dit bij voorverpakte levensmiddelen niet snel voorkomen, aangezien op de verpakking verplicht de naam en de vestigingsplaats van de exploitant die verantwoordelijk is voor de etikettering⁹ moet worden vermeld (zie Artikel 9 van de Verordening).¹⁰ De importeur wordt wat

⁷ Zie Artikel 13 van de Richtlijn Productenaansprakelijkheid: de richtlijn laat de rechten die worden ontleend aan contractuele of buitencontractuele aansprakelijkheid onverlet. Daarentegen mag een lidstaat er geen tweede productaansprakelijkheidsregime op na houden, naast het door de Richtlijn beoogde. Zie in dit verband: zaak C-183/00 Sanchez-Medina Asturiana SA (ECJ 25 april 2002).

⁸ Kort gezegd: Het is verboden onveilig voedsel op de markt te brengen.

⁹ Artikel 8 lid 1 van de Verordening: De voor de voedselinformatie verantwoordelijke exploitant van een levensmiddelenbedrijf is de exploitant onder wiens naam of handelsnaam het levensmiddel in de handel wordt gebracht, of, indien de exploitant van een levensmiddelenbedrijf niet in de Unie is gevestigd, de invoerder die het levensmiddel in de Unie invoert.

¹⁰ Voedsel fraude is echter een punt van toenemende zorg en zou een aanleiding kunnen vormen tot toepassing van deze voorziening. Daarnaast is er natuurlijk de mogelijkheid van gebrekkige etikettering en traceerbaarheid

productaansprakelijkheid betreft gelijkgesteld aan de producent. In de praktijk heeft de consument dus de keuze wie hij zal aanspreken: de fabrikant, de importeur, of de leverancier van een grondstof. Op de consument als ge/verbruiker van het product rust de bewijslast aan te tonen dat het product op het moment van consumptie gebrekkig was, dat hij/zij schade heeft geleden en het oorzakelijk verband tussen gebrek en schade [zie Artikel 4 van de Richtlijn]. Een product wordt als gebrekkig beschouwd, *indien het niet de veiligheid biedt die men gerechtigd is te verwachten* [Artikel 6], alle omstandigheden in aanmerking genomen, met name volgens de Richtlijn/Artikel 6:186 BW: de presentatie van het product [bijvoorbeeld: informatie op het etiket/website etc.], het redelijkerwijs te verwachten gebruik, en het tijdstip waarop het product in het verkeer is gebracht¹¹.

De producent (de fabrikant of degene die als producent wordt beschouwd) heeft verschillende mogelijkheden om aansprakelijkheid af te wentelen, onder meer [Artikel 7 van de Richtlijn]:

- hij heeft het product niet in het verkeer gebracht;
- het is aannemelijk dat de schade niet bestond op het tijdstip waarop het product in het verkeer is gebracht, dan wel dat dit gebrek later is ontstaan.

In het kader van de *productaansprakelijkheid* wordt op beide mogelijkheden om de aansprakelijkheid voor een gebrekkig product (hier: onveilig voedsel) af te wenden, ingegaan.

Het begrip 'in het verkeer brengen'

Voor de definitie van 'in verkeer brengen' zie Bijlage 4.

Hieruit volgt dat met de levering van een product van de fabrikant aan de retailer [niet zijnde fabrikant of private label aanbieder] het product in het verkeer is gebracht door de fabrikant¹². De retailer brengt het product dus *niet nogmaals* in het verkeer, als deze het product na het verstrijken van de THT-datum in het schap laat liggen.

Conclusies:

De retailer die het product niet zelf fabriceert/verpakt is niet productaansprakelijk, tenzij:

- hij in zijn hoedanigheid van leverancier wordt aangemerkt als producent (hetgeen onwaarschijnlijk is bij voorverpakte levensmiddelen vanwege aanwezige tracking & tracing informatie op de verpakking);

¹¹ *Het niet beschikbaar zijn van een betere techniek wordt als verweer toegelaten [Artikel 7 van de Richtlijn].*

¹² *Voor het vaststellen het beginpunt van de verjaringstermijn geldt voor het begrip 'in het verkeer brengen' een andere interpretatie. In verkeer brengen staat in die context gelijk aan het productieproces van de producent verlaten en opgenomen worden in een verkoopproces in een vorm waarin het aan het publiek wordt aangeboden voor gebruik of consumptie. Dit zou impliceren, het moment waarop het product aan de supermarkt wordt aangeboden. Dit eerdere moment is dus voor het vaststellen van de aansprakelijkheid niet relevant (Arrest O'Byrne blz. I 1341).*

- hij zijn naam verbindt aan het product (private label); in dat geval is hij productaansprakelijk, naast de andere ketenpartijen;

Nationaal recht kan de producent ook niet 'méer' risico-aansprakelijk maken, door middel van strengere wetgeving. Dit zou in strijd zijn met de Richtlijn, die slechts beperkte ruimte laat voor de aanpassing aan nationale omstandigheden of interpretatie [zaak C-402/03: 'Skov'-arrest]. Dit laat onverlet dat er andere bronnen van aansprakelijkheid van de retailer zijn [zie hieronder].

Moment waarop het gebrek ontstaat

De producent van een eindproduct of een grondstof heeft de mogelijkheid aannemelijk te maken dat het gebrek niet bestond op moment dat het product in het verkeer werd gebracht om aan productaansprakelijkheid te ontkomen. Indien de THT-datum onjuist is wat betreft (1) *de tijdsaanduiding* (dit is als het product bederft en daardoor onveilig wordt voor of kort na de THT-datum) of (2) *een ander type datum* had moeten worden vermeld (dat moet dan de TGT-datum zijn, zulks ter beoordeling van de rechter in een concreet geval), dan bestond het gebrek in het product (dat wil zeggen: inhoud + verpakking inclusief de verstrekte productinformatie) al bij het verlaten van de productielocatie. In dat geval is de fabrikant productaansprakelijk. De retailer kan ook aansprakelijk worden gesteld, namelijk op basis van onrechtmatige daad of uit contract.

Contractuele aansprakelijkheid

Een consument die een artikel in de supermarkt koopt, mag verwachten dat dat artikel veilig is. Is dit niet het geval, dan kan de retailer worden aangesproken. De retailer voldoet niet aan de overeenkomst die in de supermarkt wordt afgesloten en die verplicht tot de levering van een veilig product. Indien een voorverpakt product in het schap blijft liggen (stel onder de naam of handelsnaam van een fabrikant) na het verstrijken van de THT-datum gaat het bij de koop in de supermarkt om een professionele verkoper tegenover een amateur-koper. Het oordeel of een product nog veilig is *na het verstrijken van de THT-datum* is een oordeel dat daarom op de eerste plaats geveld moet worden door de retailer-professional, niet door de koper-amateur. In de praktijk zal de rechter doorgaans de schade die ontstaat door een naar gebleken onveilig product aan de retailer toerekenen. De retailer zou de koper mede-schuld kunnen aanrekenen, indien deze aan de hand van de uiterlijke kenmerken van het product had kunnen constateren dat consumptie van het betreffende artikel het onveilig is. In dat geval draagt ook de koper een deel van zijn eigen schade¹³.

Onrechtmatige daad

De exploitant van een levensmiddelenbedrijf onder wiens naam of handelsnaam een product wordt verkocht, is verantwoordelijk voor de juistheid van de informatie op dat product. Onjuiste

¹³ *Terzijde zij opgemerkt dat de koper natuurlijk ook een vervangend product (of teruggave van de koopsom) kan verlangen, maar dat staat doorgaans niet in verhouding tot de schade door ziekte of erger.*

THT/TGT-informatie maakt hem productaansprakelijk en aansprakelijk wegens overtreding van een wettelijk voorschrift (Artikel 14 van de Algemene Levensmiddelenverordening).

De retailer die een product in het schap laat liggen onder de naam of handelsnaam van een andere fabrikant (bijvoorbeeld de aanbieder van een A-merk) *kan* aansprakelijk zijn uit onrechtmatige daad indien het product onveilig is (hij overtreedt de wet), en/of de zorgvuldigheid die men mag verwachten van een retailer niet is betracht. De bewijslast ligt bij onrechtmatige daad normaliter bij degene die stelt: de consument. Indien een retailer *verwijtbaar* een product in het schap laat liggen dat onveilig is (hij had kunnen weten dat...) is de retailer aansprakelijk uit onrechtmatige daad. Ook in dit geval staat een professionele verkoper tegenover een amateur-koper. In dat geval zal de rechter normaliter de zwakkere –slechter geïnformeerde- partij beschermen.

Conclusie:

De retailer die niet als producent wordt aangemerkt, of de retailer die een succesvol verweer kan voeren (de verweergonden staan opgesomd in artikel 6: 186 BW) is niet verplicht tot schadevergoeding. Maar hij kan wel degelijk aansprakelijk zijn naar de consument toe: op basis van de overeenkomst¹⁴ die hij met deze heeft, of op basis van onrechtmatige daad (6:162 BW; handelen in strijd met de wet c.q. de zorgvuldigheid die in het maatschappelijk verkeer betaamt).

3.2 Aanvulling op tekst wetgeving

We kennen een THT voor producten die mogelijk na deze datum niet meer de te verwachten kwaliteit hebben. De voorlichting richting de consument is er op gericht om vooral de eigen zintuigen te gebruiken om te bekijken of hij het product na deze datum nog wil eten of niet. De THT-datum zegt weinig over de voedselveiligheid, maar refereert aan de kwaliteit van het product. Daarnaast is volgens de wet een TGT voor vanuit microbiel oogpunt bederfelijke producten en waar na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de gezondheid aan verbonden is. In ons land zijn voorverpakt vers vlees en gesneden groenten belangrijke producten met een TGT-datum. Na de TGT-datum wordt het product als onveilig beschouwd. Het is verboden om het dan nog te verkopen, consumenten wordt geadviseerd het product niet meer te consumeren, en ook volgens de Etiketteringsverordening is het product na deze datum onveilig.

De wetgeving laat echter toe dat dit niet per se hoeft te betekenen dat ‘onveilig’ hier opgevat moet worden als gevaarlijk voor de gezondheid (Artikel 4 van Verordening (EU) 1169/2011, Artikel 14 EU verordening 178/2002). Merkwaardigerwijs wordt het product ook als onveilig beschouwd als het product slechts ongeschikt is geraakt voor menselijke consumptie, bijvoorbeeld door microbiel bederf of ‘gewoon’ fysiologisch kwaliteitsverlies (veroudering). Daarmee verliest de TGT-datum feitelijk de status van veiligheidsdatum. In een door de praktijk breed gedragen project met gesneden groenten ([49]) is aangegeven dat de snijderijen nog nooit

¹⁴ 6:74 BW: *Iedere tekortkoming in de nakoming van een verbintenis verplicht de schuldenaar de schade die de schuldeiser daardoor lijdt te vergoeden, tenzij de tekortkoming de schuldenaar niet kan worden toegerekend.*

klachten of claims ontvangen hadden van afnemers in verband met ziektegevallen. Mogelijk ligt de verklaring in het voorafgaande.

3.3 Richtlijnen en aanvullingen in NL en EU over houdbaarheidsdata

Wetgeving die betrekking heeft op HBHD is zoals vermeld in paragraaf 3.1 op Europees niveau vastgesteld en op nationaal niveau geïmplementeerd in de Warenwet. Naast de Warenwet zijn er andere bronnen, die in relatie tot de HBHD relevant zijn voor bedrijven in de voedingsmiddelen. Er zijn twee typen te onderscheiden: richtlijnen (vrijwillig) en regels, c.q. besluiten (verplicht).

Mondiale aanbevelingen

Bedrijven, die internationaal opereren, krijgen te maken met richtlijnen die veelal productgroep-specifiek zijn, en die in de internationale handel een toegevoegde waarde (kunnen) hebben. Over houdbaarheidsdata is er informatie te vinden in specifieke regelingen, zoals opgesteld binnen de Codex Alimentarius¹⁶. De Codex Alimentarius opereert op mondiaal niveau, maar is geen wetgeving. De Codex beschrijft normen en standaarden waaraan bedrijven vrijwillig kunnen voldoen. Ze gaan vooral over voedselveiligheid, enkele aandachtsgebieden zijn onder meer etikettering en hygiëne.

Definities van houdbaarheidsdata staan in de Codex Alimentarius beschreven in de “*General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods*” [32]. Daarin is de volgende informatie te vinden over het gebruik van datumaanduidingen op verpakkingen (zie kader):

Date Marking of prepackaged food:

“Date of Manufacture” means the date on which the food becomes the product as described.

“Date of Packaging” means the date on which the food is placed in the immediate container in which it will be ultimately sold.

“Sell-by-Date” means the last date of offer for sale to the consumer after which there remains a reasonable storage period in the home.

“Date of Minimum Durability” (“**best before**”) means the date which signifies the end of the period under any stated storage conditions during which the product will remain fully marketable and will retain any specific qualities for which tacit or express claims have been made. However, beyond the date the food may still be perfectly satisfactory.

“**Use-by Date**” (Recommended Last Consumption Date, Expiration Date) means the date which signifies the end of the estimated period under any stated storage conditions, after which the product probably will not have the quality attributes normally expected by the consumers. After this date, the food should not be regarded as marketable.

¹⁶ <http://www.codexalimentarius.org>

In dit overzicht zijn de definities van de begrippen THT (best before) en TGT (use-by) weergegeven, waarbij opvalt dat in de Codex Alimentarius bij de TGT-datum niet wordt verwezen naar de microbiële veiligheid, maar (net als bij THT) naar kwaliteitseigenschappen die verwacht worden door de consument.

Ook worden de productiedatum, verpakkingsdatum en uiterste verkoopdatum vermeld. Dit zijn datums die vooral voor de producent en de retail relevant zijn, maar die mogelijk bij de consument voor verwarring zouden kunnen zorgen.

In de Codex Alimentarius staan productspecifieke standaarden¹⁷, maar ook thematische compilaties met productgroepen waar standaarden voor zijn. In Bijlage 2 staat een screening vermeld van een aantal productgroepen en of er extra aanwijzingen gegeven worden over het gebruik van houdbaarheidsdata. Het is als producent dus belangrijk om voor elk product te kijken of er specifieke standaarden zijn en of daarin extra aanwijzingen over het gebruik van houdbaarheidsdata staan.

Regels/ besluiten

De meeste informatie met betrekking tot de HBHD komt uit de Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen. In de Nederlandse Warenwet staan echter verschillende soms productspecifieke besluiten vermeld met mogelijk extra aanwijzingen over het gebruik van HBHD. In Tabel 1 staat een screening vermeld van een aantal warenwetbesluiten en of daarin extra aanwijzingen gegeven worden over het gebruik van houdbaarheidsdata.

Naast de warenwetbesluiten zijn er ook nog verordeningen van (hoofd-) product- of bedrijfschappen, waar extra aanwijzingen over het gebruik van houdbaarheidsdata vermeld kunnen staan. Deze –schappen zijn het Hoofdproductschap Akkerbouw, Productschap Dranken, Productschap Margarine, Vetten en Oliën, Productschap Tuinbouw, Productschappen Vee, Vlees en Eieren, Productschap Vis en Productschap Zuivel. Zij zijn vertegenwoordigd binnen de Productschappencommissie Levensmiddelenwetgeving (PLW). In Bijlage 2 staat ook een screening vermeld van relevante verordeningen uitgegeven door het Productschap Tuinbouw. In onderstaande tabel worden enkel die gevallen benoemd, waar extra aanwijzingen zijn over de HBHD.

Tabel 1: aanvullingen op het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen, met betrekking tot de HBHD

	Extra aanwijzingen over de HBHD
Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen	Ja (zie [35]). Als een product een voorschrift voor een bewaar temperatuur van 0-6°C heeft of een houdbaarheidstermijn van minder dan 5 dagen: TGT gebruiken. Het bestuur van een product-, een hoofdbedrijf- of een bedrijfschap kan nadere regels stellen of andere besluiten

¹⁷ <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/>

Hygiëncode voor de AGF detailhandel, gebaseerd op hygiëneverordening (EG) nr. 852/2004)	nemen ten aanzien hiervan. Ja (zie [33]): Bederfelijke producten, zoals salades, voorgesneden groenten, rauwkost en vers vruchtensap moeten gekoeld bewaard worden. Is er geen bewaartemperatuur op de verpakking vermeld, dan geldt voor gekoelde opslag: ten hoogste 7 °C. De maximale houdbaarheidstermijn is 48 uur bij 7°C en 72 uur bij 4°C
---	--

3.4 Huidige communicatie over houdbaarheidsdata door andere dan ketenpartijen

Informatie over houdbaarheidsdata is dus te vinden bij productschappen, in nationale wetgeving (Warenwet), Europese regelgeving en wereldwijde Codexnormen. Verschillende organisaties maken deze kennis over houdbaarheidsdata beschikbaar voor producenten, retail en consumenten. In Nederland zijn dat bijvoorbeeld Ministerie van VWS, Nieuwe Voedsel en Warenautoriteit, Stichting Milieu Centraal, Nationaal Voedingscentrum, en Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel.

Voorbeelden in Europa zijn: FSA (Food Standards Agency) en Defra (Department for Environment, Food and Rural Affairs) in Engeland, BMELV (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) in Duitsland en BIM (het Brussels Instituut voor Milieubeheer) en, FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) in België.

In Tabel 2 is een vergelijking gemaakt van de communicatie over houdbaarheidsdata die de genoemde organisaties bieden. De bronnen en achtergrondinformatie voor deze vergelijking zijn te vinden in Bijlage 3.

Tabel 2: vergelijking van de communicatie over houdbaarheidsdata tussen instanties

Organisatie	Uitleg THT/TGT, respectievelijk	Aanvullende informatie
Ministerie van VWS	Kwaliteit/Veiligheid	Via Warenwet
NVWA	Kwaliteit/Veiligheid	Verlopen HBHD, onderscheid naar type bewaring, adviezen over THT voor charitatieve instellingen
Milieu Centraal	Kwaliteit/kort houdbaar	Adviezen over hoe lang eetbaar na verlopen van de THT-datum
Voedingscentrum	Minder bederfelijk/zeer bederfelijk	Bewaaradviezen
Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel (CBL)	Kwaliteit/zeer bederfelijk	onderscheid naar type bewaring
Engeland (FSA&DEFRA)	Kwaliteit/Veiligheid	Beslisboom voor THT/TGT,

		productspecifiek advies niet mogelijk.
Duitsland (BMELV)	Kwaliteit/Veiligheid	Organoleptische controle door consument
België (BIM)	Kwaliteit/snel bedervend, gezondheidsrisico	Geen
België (FAVV)	Kwaliteit/Veiligheid	Organoleptische controle door consument

De informatie die door de geïnventariseerde organisaties geboden wordt over houdbaarheidsdata is in hoofdlijnen consistent. Er wordt bovendien door alle organisaties aanvullende informatie geboden.

De informatie van de NVWA is in overeenstemming met de Warenwet en het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.

Het valt wel op dat Milieu Centraal, Voedingscentrum en CBL vrij omgaan met de omschrijving van de HBHD, maar dat is mogelijk omdat in de huidige warenwet (en Europese richtlijn) geen duidelijke definities vermeld staan. Voor de nieuwe Verordening die nog van kracht moet gaan worden, is de datum van minimale houdbaarheid (THT) onder het kopje “definities” beschreven. Eigen interpretaties zijn dan niet meer mogelijk.

Milieu Centraal geeft een eigen interpretatie van TGT (kort houdbaar) die niet direct een relatie legt met productveiligheid, deze interpretatie is mogelijk gebaseerd op de tekst uit het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen (zie Tabel 1).

Het Voedingscentrum maakt het onderscheid ‘minder bederfelijk’ (THT) en ‘zeer bederfelijk’ (TGT), wat goed te begrijpen is, maar weer lastig vergelijkt met het ‘kort houdbaar’ voor TGT van Milieu Centraal.

Het is dus van belang voor consumenten dat de genoemde organisaties hun uitleg van THT en TGT zoveel mogelijk in overeenstemming gaan brengen met de definities in de EU verordening. Dit om mogelijke verwarring bij consumenten te voorkomen.

De informatie die in Engeland wordt gegeven door de FSA (Food Standards Agency) en Defra (Department for Environment, Food and Rural Affairs) heeft de Europese wetgeving als uitgangspunt. De omschrijvingen voor THT en TGT zijn daar geheel op gebaseerd en duidelijk. Verder geven ze een beslisboom (zie Bijlage 3) die kan helpen bij het maken van de keuze tussen THT (best before) en TGT (use by). De keuzestappen worden vooral bepaald door factoren die de houdbaarheid bepalen. Er wordt echter geen advies gegeven voor specifieke voedingsmiddelen of productcategorieën, want er zijn zoveel variabelen binnen een productcategorie mogelijk dat het niet mogelijk is een productspecifiek advies te geven.

In Duitsland geeft de informatiefolder “Teller oder Tonne?” het onderscheid tussen THT (Mindesthaltbarkeitsdatum) en TGT (Verbrauchsdatum) duidelijk en in overeenstemming met de Europese wetgeving weer. Ook worden aanwijzingen voor consumenten gegeven hoe om te gaan met producten waarvan de THT datum verlopen is.

In België hanteert het FAVV de juiste begrippen om houdbaarheidsdata (in België vervaldata) te omschrijven. Maar BIM gebruikt in sommige publicaties (niet alle) “houdbaar tot...” waar in Nederland “te gebruiken tot” gebruikelijk is. ‘Houdbaar tot’ voor TGT is lastig te onderscheiden van ‘tenminste houdbaar tot’ voor THT. Het is voor te stellen dat dit een bron van verwarring kan opleveren.

Conclusies:

- De geïnventariseerde informatie over de HBHD vanuit de overheid, belangenorganisaties en bedrijfsleven zijn in grote lijnen consistent
- Ondanks de grote consistentie in de communicatie door allerlei niet commerciële instanties richting consument over productdatuminformatie is volledige uniformiteit wenselijk om verwarring te voorkomen.

4 De praktijk van houdbaarheidsdata

Houdbaarheid en voedselveiligheid zijn ingewikkelde zaken, niet alleen voor consumenten, maar ook voor het bedrijfsleven. Dat heeft te maken met zowel de wetgeving als de commerciële belangen en de kwaliteit-gerelateerde eigenschappen, zoals verkleuring, geur, stevigheid e.d., die qua norm en normsteller per categorie/product kunnen verschillen. In dit hoofdstuk worden de bijbehorende overwegingen betreffende de HBHD vanuit de praktijk beschreven, met als doel om van daaruit een link te leggen met de voedselverspilling.

In dit document beperken we ons tot de praktijk van de meest voorkomende keten¹⁸:

Producent → Winkel(bedrijf) → Consument

Op voedselproducten staat veelal een datum vermeld, die meestal een relatie heeft met productie, verkoop of houdbaarheid. Op een aantal producten staat ook geen datum (zoals verse onverpakte groente). De wet bepaalt de randvoorwaarden hoe met deze datum informatie moet worden omgegaan. In geval van aanwezigheid van een vorm van productdatum informatie (=PDI) bevat deze twee aspecten. Ten eerste het beslissen over wat erop wordt gezet en ten tweede hoe er in de praktijk mee wordt omgegaan als de PDI is vastgesteld. Bij beide aspecten is er de mogelijkheid dat de voedselverspilling wordt beïnvloed, hetgeen hieronder wordt uitgewerkt.

4.1 Het maken van de productdatum informatie

Zoals in de wetgeving is aangegeven moeten er twee beslissingen worden genomen. Welke type PDI en welke datum wordt erop gezet. Deze beslissingen worden genomen door producent en/of winkelbedrijf, waarbij ze de wetgeving moeten volgen.

4.1.1 Keuze datum informatietype

Zoals eerder genoemd komen er diverse typen van datum informatie op de diverse producten voor: TGT, THT, verpakkingsdatum (of verpakt op), productiedatum (zie [37]), verkoopdatum of geen datum. Op dit moment staat de wet deze variatie, elk onder verschillende voorwaarden en afhankelijk van om welke specifieke producten het gaat, toe. Het is niet zo dat gegeven het specifieke product er altijd maar één keuze is in datum informatietype en in de gevallen waar de wet variatie toestaat wordt er regelmatig gebruik van gemaakt door de voortbrengingsketen. Met variatie bedoelen we dat de wet weliswaar in een specifiek geval één keuze voorschrijft, maar dat door bijvoorbeeld herverpakken of ter plekke bewerken andere datum informatietypen zijn toegestaan of in geval van geen verplichting van een datum er wel een bepaald type datum informatie wordt vermeld.

¹⁸ Dit betekent niet dat de resultaten en conclusies niet uitbreidbaar zijn naar andere gevallen.

Wanneer er sprake is van meerdere wettelijk toegestane mogelijkheden kan het zijn dat de producent of het winkelbedrijf die keuze maakt, of met elkaar. De overwegingen, die daarbij een rol spelen zijn:

- De mogelijkheden van de wet
- Keus voor praktische informatie in het belang van voedselveiligheid en maximale duidelijkheid hierover naar de consument (let op: dit is een relatieve uitspraak) of liever een versuistraling, wat als een kwaliteitsaspect beschouwd kan worden

De versuistraling kan naast het kiezen van een ander datuminformatietype ook komen via de datum zelf door de datum veel korter te kiezen dan noodzakelijk¹⁹. Er is niets bekend over de commerciële overwegingen in relatie tot datuminformatietype, echter door meer inzicht in die processen zou de relatie tussen PDI en voedselverspilling beter kunnen worden geanalyseerd. Er is door de onderzoekers geen referentie gevonden, die inzicht geeft in het effect op de voedselverspilling bij het gebruik van stickers met verkoop- of verpakkingsdatum. Het is wel zo dat een verpakkingsdatum op vleeswaren aangetroffen in de schappen bij diverse winkelbedrijven, ertoe leidt dat consumenten zelf moeten beoordelen of ze vinden dat het product veilig is en voldoende van kwaliteit.

4.1.2 *De feitelijke datum op het product*

De keuze voor de feitelijke datum, die op het product wordt geplaatst, speelt een rol bij 'THT' en 'TGT', omdat in de overige gevallen de datum ofwel vaststaat door de datum van het proces waaraan gerefereerd wordt of er is geen datum. De door een producent afgegeven houdbaarheid is deels gebaseerd op inzicht/onderzoek, dat het bedrijf zelf heeft uitgevoerd of laten uitvoeren, en daarnaast (al dan niet in overleg met het winkelbedrijf) een afweging tussen enerzijds risicomijdend gedrag ten aanzien van gezondheidsclaims of een versuistraling zoals in paragraaf 4.1.1 genoemd (een voorbeeld van het kiezen van een korte HBHD voor de versuistraling is de kant-en-klaar maaltijd (zie [38])) en anderzijds de wens zo lang mogelijk het product te kunnen aanbieden zodat het verkocht kan worden in plaats van weggegooid (zie [44]-[46]).

Voedselverspilling ontstaat o.a. wanneer de HBHD wordt overschreden voor verkoop, omdat dan het product meestal zijn originele bestemming van humane consumptie niet meer bereikt²⁰. Wanneer er gekozen wordt voor een zo lang mogelijke HBHD dan is die datum sterk afhankelijk van het product en is er mogelijk²¹ productontwikkeling op basis van technologische kennis nodig, hetgeen door de producent wordt uitgevoerd.

Het verlengen van de houdbaarheid van het product is onder te verdelen in drie vormen: voorbehandeling, productiewijze en verpakking. In [14] staat een state-of-the-art overzicht van

¹⁹ Zie Zembla, 9 maart 2012, *de kleine soepfabriek*

²⁰ *Voedselbanken krijgen slechts een zeer klein deel van de voedselverspilling van winkelbedrijven (onderzoek Monitor Reductie Voedselverspilling)*

²¹ *Eerder gaven we al aan dat ook het product in huidige vorm mogelijk een latere HBHD kan krijgen als blijkt dat deze tot nu toe met bovenmatig weinig risico gekozen is. Deze optie wordt hier niet verder behandeld.*

voorbehandelingstechnieken voor de groente- en fruitketen. Uit [15] is een idee naar voren gekomen om voedselbederf door microbiële groei af te remmen. Een andere manier om de houdbaarheid te verlengen is het aanpassen van de productiewijze. Een voorbeeld hiervan is milde conservering (zie [19]). De derde mogelijkheid is de verpakking, die producten langer houdbaar kan maken. Dat kan niet alleen door de bekende MA²² condities gekoppeld aan bepaalde folies, maar ook door vacuümverpakkingen of het meegeven van bepaalde zuurstof-absorberende stoffen, zodat het product dus minder snel ouder wordt (kwaliteit verliest).

Recentelijk is in EU verband een website geopend met de nieuwste technologieën op dit gebied (zie [18]). Het is aannemelijk dat een langere HBHD de voedselverspilling reduceert, hetgeen is onderzocht in simulaties op basis van praktijkcases (zie [51],[52]).

4.1.3 *De praktijk van het maken van de productinformatie*

In Engeland is, op basis van de diversiteit en verwarring, een zeer uitgebreid onderzoek gedaan naar datumstickers op voedselproducten (zie [39]). In 2009 en 2011 zijn rond de 10.000 producten bekeken van ongeveer 10.000 winkels. Hoe in Nederland in de praktijk met de keuzes voor datuminformatietypen omgaat is niet bekend. Vandaar dat een kleine steekproef is uitgevoerd bij 11 winkels van diverse detailhandels in Nederland. Het doel was om met beperkte inspanning te kijken welke variatie er te vinden was.

Opmerking: uitgangspunt bij deze storechecks was het inventariseren van wat er qua diversiteit zoal voorkomt aan datumstickers op voedselproducten. Er is op geen enkele wijze gekeken naar mogelijke overtredingen van de Warenwet. Immers, om dat te kunnen vaststellen is voor de situatie specifieke achtergrondkennis nodig, die niet bekend is bij de onderzoekers. Het kan bijvoorbeeld zijn dat er met de NVWA een borgingsproces is afgestemd, zodat voor dat specifieke product een andere datumsticker is toegestaan. De steekproef is toegepast op een beperkt assortiment en geografisch gespreid maar qua formule willekeurig gedaan en de relatie met een winkelbedrijf is op de foto verwijderd om niet te suggereren dat een specifiek winkelbedrijf deze diversiteit hanteert. Verder is het zo dat we alleen de variatie in PDI rapporteren, zodat *zeer niet* kan worden geconcludeerd dat de variatie de norm is, maar enkel dat het voorkomt. Om het inventariseren bij de winkels representatief te maken zou een zeer groot en tijdrovend onderzoek moeten worden opgezet. Aangezien dit rapport mede is bedoeld om Tweede Kamer vragen in bredere zin te beantwoorden was die tijd er niet.

In het voorjaar en de zomer van 2012 zijn 11 winkelbedrijven in N-Holland, Gelderland en Limburg bezocht om een beeld te krijgen van het gebruik van houdbaarheidsdata die naar de consument gecommuniceerd worden. De focus lag op de productgroepen vleeswaren, vis, groenten, maaltijden en brood. Het resultaat van de winkelbezoeken is weergegeven in Tabel 3.

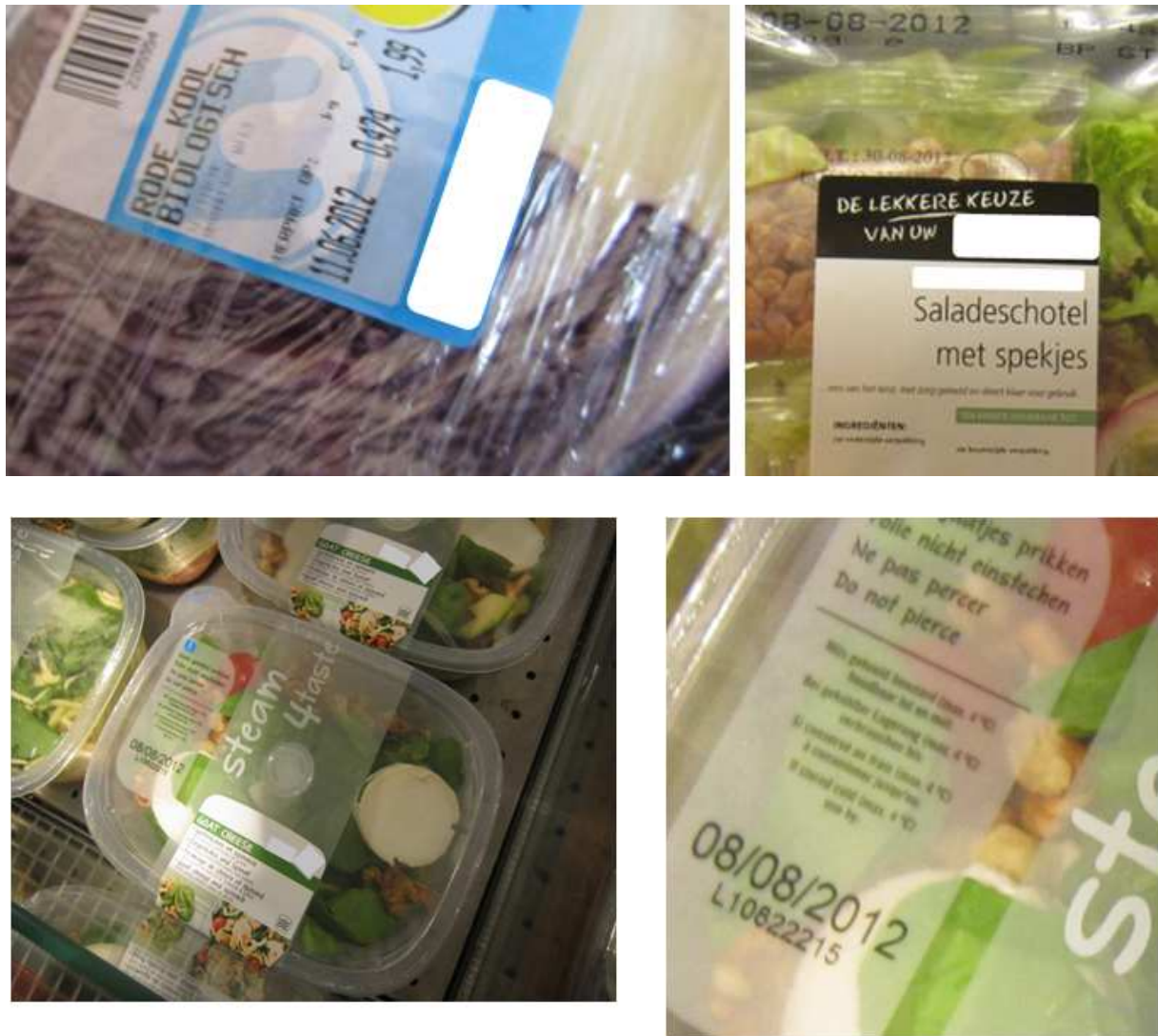
²² *Modified Atmosphere, technologie waarbij de gascondities binnen de verpakking passief worden beïnvloed door middel van de doorlaatbaarheid van de folie met betrekking tot bepaalde gassen. Het samenspel met de adembaling van het product zorgt voor een langere houdbaarheid*

Tabel 3: Gebruik houdbaarheidsdata in een aantal productgroepen. Bron: winkelbezoeken (dit onderzoek)

Productgroep	Waargenomen toegepaste houdbaarheidsdatum
Verse en onbewerkte groenten en fruit, meestal onverpakt, maar ook voorverpakt.	Geen datum. Uitzondering: champignons, die worden ook verpakt en gekoeld met TGT aangeboden.
Dagvers brood (tarwe brood)	Verpakkingsdatum; verkoopdatum of een datum (zonder nadere uitleg) op de verpakking of op een klip; onverpakt zonder datum achter de toonbank.
Niet dagvers brood (bijv. krentenbrood, suikerbrood)	THT
Voorverpakt vers vlees, verse vis en gesneden groenten	TGT, maar ook soms THT (zalmfilet)
Gerookte vis	THT
Voorverpakte kant-en-klaar maaltijden	Meestal een TGT, maar een THT komt ook voor (bijvoorbeeld bij kant en klare pizza).
Voorverpakte maaltijdsalade	TGT en THT
Voorverpakte gesneden kaas	Meestal een THT, met uitzondering van enkele meer exclusievere of ambachtelijke soorten, die een TGT hebben.
Voorverpakte bereide groenten	TGT, THT of verpakt op (bijv. gekookte bietjes)
Vleeswaren	Voorverpakt vaak een THT, maar ook een TGT (roodvlees, ambachtelijke of exclusievere soorten). Vlees dat voor onmiddellijke verkoop op verkooppunt is verpakt werd ook gevonden met een verpakkingsdatum.
Zuiveldrinks en desserts	THT

Het is van belang op te merken dat hier slechts een kleine steekproef is genomen en de resultaten indicatief zijn.

Voorbeeld: Gesneden groenten worden gevonden met TGT, maar ook met ‘verpakt op’ en THT (zie Figuur 2). Bij alle drie de voorbeelden zou je op basis van wetgeving een TGT verwachten (zie [40]). Bij het onderste product temeer omdat er een bewaaradvies op staat van 0 tot 4°C (zie ook [40]). Navraag bij de producent leert dat de spinazie vers is en enkel gewassen en gesneden en geen conservering heeft plaatsgevonden. Dit is een voorbeeld van de gevonden diversiteit op vergelijkbare producten, nl. vers gesneden groenten.



Figuur 2: boven: half doorgesneden rode kool (verpakt op) en saladeschotel (tenminste houdbaar tot); onder: geitenkaas en spinazie, met honing, sjalotsaus en pasta en daarnaast ingezoomd op 'houdbaar tot en met' (foto 5 augustus 2012)

Andere voorbeelden zijn ook op foto gezet. De diversiteit is waargenomen bij vergelijkbare²³ producten (bijvoorbeeld gesneden groente (alleen gewassen)) binnen eenzelfde supermarkt alsook tussen supermarkten onderling (bijvoorbeeld verse zalmfilet). In een andere versie van Tabel 3 wordt duidelijk dat er divers wordt omgegaan met de datumformatietypen:

²³ Met 'vergelijkbaar' wordt hier bedoeld dezelfde product(sub)categorie in combinatie met vers, diepvries of DKW'. Vis diepvries is iets anders dan vis vers

Tabel 4: De gebruikte stickerdatums per productgroep op een rij (bron dit onderzoek).

Productgroep	Waargenomen toegepaste stickerdatum				
	TGT	THT	Verp.dat	Verk.dat	geen dat
Verse en onbewerkte groenten en fruit, meestal onverpakt, maar ook voorverpakt.					x
Dagvers brood (tarwe brood)			x	x	x
Niet dagvers brood (bijv krentenbrood, suikerbrood)		x			
Voorverpakt vers vlees, verse vis en gesneden groenten	x	x			
Gerookte vis		x			
Voorverpakte kant en klaar maaltijden	x	x			
Voorverpakte maaltijdsalade	x	x			
Voorverpakte gesneden kaas	x	x			
Voorverpakte bereide groenten	x	x	x		
Vleeswaren	x	x	x		
Zuiveldrinks en desserts		x			

De diversiteit kan enerzijds het gevolg van wetgeving zijn, waarbij de keuze van de datumtypering een achterliggende reden heeft, die niet door de consument is te achterhalen bij aankoop, en anderzijds een keuze zijn van fabrikant of winkelbedrijf binnen de ruimte die de wet hiervoor laat. Een zeer uitgebreid onderzoek in Engeland (zie [39]) toont aan dat ook daar divers (hiermee wordt niet bedoeld onwettig !) wordt omgegaan met de datuminformatietypen op voedselproducten.

De vraag is dan: wat voor een invloed heeft dat op de voedselverspilling ? Zou de wijze van datumstickeren, binnen de mogelijkheden die de wet daartoe biedt, invloed hebben op de verspilling van dat winkelbedrijf, omdat de consument zijn koopgedrag c.q. keuze van het product met datumsticker in een schap relateert aan het type sticker. Hierover is niets bekend in de context van het koopgedrag. Echter gezien de storechecks, die zijn uitgevoerd, is een logische hypothese dat consumenten THT en TGT *bij de aankoop (!)* als ‘niet erg verschillend’ gaan interpreteren (of het verschil niet (meer) opmerken), omdat bij vergelijkbare producten een THT en een TGT is waargenomen en/of het verschil bij aankoop geen rol speelt. De verwachting is dat daar een verklaring voor is vanuit de verkopende partij, echter of die verklaring zichtbaar is of moet zijn voor de consument is niet bekend. Daardoor zou dan de datumtypering (niet de datum !) ‘TGT vs. THT’ geen beslisfactor zijn bij de aankoop. Een en ander is nog logischer als in onderzoek naar het verband tussen voedselverspilling en de informatie over de HBHD daar ook geen onderscheid in gemaakt wordt (bijv. CREM [6]). Duidelijk is dat meer onderzoek nodig is naar de relatie tussen koopgedrag en type HBHD en de feitelijke datum die op de productdatuminformatiedrager staat.

4.2 Het omgaan met de productdatum informatie

Hoe de drie stakeholders, producent, winkel (bedrijf) en consument, in de praktijk met de PDI omgaan in processen, waar een relatie met voedselverspilling is, is al voor veel processen bekend. Deze worden hieronder opgesomd, maar niet verder uitgediept.

Ketenactiviteiten waar op dit moment al aandacht wordt besteed aan de relatie tussen PDI en voedselverspilling zijn beschreven in Waarts et al. (zie [43]):

- Juiste verpakkingsgrootte²⁴
- Goed voorraadbeheer
- Accuraat bestellen²⁵
- Tijdig afprijzen
- Producten tegen de HBHD aan goede doelen geven
- Houdbaarheid-verlengende verpakking
- Reststroomverwerking

Het is duidelijk dat deze activiteiten de voedselverspilling terugdringen, maar er zijn andere processen waar de PDI mogelijk ook invloed heeft op de voedselverspilling. Daarvoor is het uitermate relevant enerzijds wat de overwegingen van de diverse stakeholders zijn bij de uitvoering van die processen en anderzijds welk effect de uitvoering heeft op de voedselverspilling. In veel gevallen is er over beide issues niets bekend, dus ook niet of het effect op de voedselverspilling positief of negatief is. Op basis van logica kunnen suggesties worden gedaan, die aangeven welke processen in relatie met voedselverspilling nuttig lijken om te onderzoeken. De belangrijkste processen in dit kader worden hier behandeld:

Datum bij producten met TGT

Productgroepen die typisch een TGT datum hebben zijn gesneden groenten en voorverpakt vers vlees. Uit onderzoek (zie [49]) is gebleken dat producenten bij gesneden groente de TGT-datum vaststellen op sensorische aspecten zoals uiterlijk en geur. Dus het kwaliteitsverlies komt eerder op een voor een producent niet acceptabel niveau dan de risico's ten gevolge van microbiële groei van pathogenen. Omdat de wet een TGT-datum voorschrijft heeft deze dus een andere associatie dan gewoonlijk.

Bij vlees is naast sensorische aspecten zoals kleur, de *totale* hoeveelheid bacteriën (en niet de specifieke hoeveelheid ziekteverwekkende bacteriën!) vaak een criterium voor het vaststellen van de TGT-datum (zie [50]). Deze hoeveelheid wordt steekproefsgewijs vastgesteld. Naast het vaststellen van de datum wordt uiteraard de microbiële veiligheid geborgd (tot en met de TGT-datum) door het volgen van specifieke hygiënevoorschriften en het steekproefsgewijs testen van producten op de afwezigheid van (teveel) ziekteverwekkende bacteriën binnen de

²⁴ Hiermee wordt bedoeld om kleinere hoeveelheden in een verpakking aan te bieden; opgemerkt dient te worden dat dit positief zal werken op de reductie in voedselverspilling, echter anderzijds extra verpakkingsmateriaal nodig is.

²⁵ In de huidige context wordt met accuraat bestellen bedoeld dat er rekening wordt gehouden met de HBHD, in die zin dat voedselverspilling zo klein mogelijk moet zijn. In de praktijk is dit eenvoudiger voor een discounter dan voor een full-service winkelbedrijf, waar out-of-stock lieft niet voor moet komen.

houdbaarheidstermijn. Dit betekent weliswaar dat het product als veilig geborgd is binnen de houdbaarheidstermijn, maar ook dat het product niet noodzakelijk onveilig is ná deze datum. De TGT-datum is dus bij gesneden groenten eerder een kwaliteitsdatum dan een veiligheidsdatum, analoog aan de THT-datum. Bij vlees ligt de interpretatie van de TGT-datum tussen voedselveiligheid en kwaliteit in omdat het totaal aantal bacteriën gemeten wordt.

Voorverpakt vers vlees en gesneden groenten (dus niet diepvries) zijn maar kort houdbaar (typisch 5 tot 7 dagen na productie), en lopen dus ten opzichte van andere versproducten meer kans om al in de winkel aan het einde van hun gebruikstermijn te komen. Voor vlees is er thuis de optie om het in de vriezer te bewaren, maar in de winkel wordt vlees veelal vers aangeboden en daar gooien ze dan producten weg waar veel energie in is gaan zitten, vanuit de overtuiging dat ze mogelijk onveilig zijn, terwijl de datum betrekking heeft op de kwaliteitsnormen van de producent. Deze conclusie geeft potentie aan voor de reductie van voedselverspilling, echter de andere kant van het verhaal is dat je, als je het langer bewaart op basis van bijvoorbeeld technologie, die de risico's goed laat zien, dan minder marge overhoudt met betrekking tot voedselveiligheid. Er is sprake van een trade-off tussen de potentie in reductie van voedselverspilling enerzijds en voedselveiligheid anderzijds.

De constatering dat TGT wordt gebruikt in plaats van THT is ook gedaan in Engeland (zie [39]). Omdat daar regelmatig een advies bij stond om diverse producten na de THT niet meer te consumeren werd er gesuggereerd dat de consument daardoor verward wordt, doordat de consument de THT dan mogelijk ook als veiligheidsdatum gaat zien.

Een voor de hand liggende oplossing voor vlees bij dit issue is om een technologie te vinden die in plaats van de totale hoeveelheid bacteriën de daadwerkelijke hoeveelheid pathogenen aangeeft, zodat er mogelijk gedacht kan worden aan kwaliteitsverbeteringen die de TGT naar later kunnen verplaatsen.

Omgang met HBHD in handelsafspraken (producent-winkelbedrijf)

Wanneer er over het datuminformatietype en de datum, die erop komt, afspraken zijn gemaakt door producent en winkelbedrijf kan het voorkomen dat de lengte van de HBHD, die de producent wil afzetten bij zijn afnemer, niet aan de gestelde eisen van die afnemer voldoet. In dat geval is er nog geen sprake van voedselverspilling, immers het is nog binnen de marge van de HBHD. Dit product zal waarschijnlijk zijn weg vinden in andere afzetkanalen. Afhankelijk van de producent kan dat voor humane voeding zijn (bijv. Voedselbank, reststroomverwerking voor ander voedsel (zie ook [15]) of verkoop tegen lagere prijs). Het is lastig om deze informatie te achterhalen, omdat het bedrijfsinterne handelsinformatie is. In het project 'Groen(t)e technologie in catering'²⁶ is onderzoek gedaan naar de relevantie van HBHD voor de verspilling bij de producent, die ook voor supermarkten produceert. De rol van de HBHD bleek verwaarloosbaar.

²⁶ Rapportage op aanvraag beschikbaar bij auteurs.

Koopgedrag (winkelbedrijf-consument)

De relatie tussen de HBHD en het koopgedrag van de consument in het winkelbedrijf is vooral bekend van het zogenaamde selectiegedrag, ook wel graaien genoemd. Daarmee wordt bedoeld dat er een groep consumenten is die bij een product (met name versproducten) kiest voor het product in het schap met de langste HBHD. Dit werkt voedselverspilling in de hand. Dit gedrag is zeer verklaarbaar bij bijvoorbeeld melk en toetjes in het kader van kwaliteit en voedselveiligheid, omdat sensorische waarneming niet mogelijk is bij deze afwegingen in tegenstelling tot producten met transparante verpakking zoals vlees.

Ook de aandacht voor het afprijzen bij het naderen van de HBHD is actueel en transparant voor het winkelbedrijf. Dat betekent dat zij de invloed van afprijzen op voedselverspilling bij het winkelbedrijf kunnen analyseren. Dit is vertrouwelijke informatie waar niet mee naar buiten zal worden getreden.

Naast de HBHD komen echter ook verpakkingsdatum en productiedatum voor op productstickers van o.a. verpakte verse producten en over de relatie hiervan met de voedselverspilling is niets gevonden binnen dit onderzoek. Het gebruik van andere datum informatie dan de HBHD leidt tot twee zaken die de consument kunnen verwarren:

1. de diversiteit aan informatie op vergelijkbare producten, die inzicht moet geven in de kwaliteit en/of voedselveiligheid ervan.
2. de waarde en bruikbaarheid van die informatie. Immers, als ergens bijvoorbeeld een productiedatum op staat in plaats van een HBHD (bijvoorbeeld als voorverpakte vleeswaren op de verkoopplaats opnieuw worden verpakt, verdwijnt de TGT), zal de gemiddelde consument niet weten hoe lang het voedsel dan nog veilig is, terwijl hij bij een HBHD wel houvast heeft.

Dat consumenten verward raken door de verscheidenheid aan communicatie met betrekking tot houdbaarheid op de productstickers is in heel veel studies en rapporten terug te vinden en is zelfs aanleiding geweest om in het Europees Parlement hierover een motie aan te nemen (zie bijv. [21]-[24]). Men probeert in diverse EU landen te komen tot een eenduidige en vereenvoudigde informatievoorziening op het product en het blijkt uit te komen op een verplichte keuze voor THT of TGT of geen datum (zie ook par.3.1).

Omgaan met datum thuis (consument)

Naast de invloed van de datumsticker op de voedselverspilling in het winkelbedrijf is er ook invloed op de voedselverspilling bij de consument thuis. Het ligt voor de hand dat consumenten in het kader van voedselverspilling anders omgaan met een verpakkings- of verkoopdatum dan met een HBHD. De TGT is volgens de wet een belangrijke indicator voor de voedselveiligheid, terwijl de THT dat is voor de kwaliteit, die eventueel naast de sensorische waarneming (smaak, geur, visueel) het moment van weggooien bepaalt. Zonder HBHD (dus verpakkings- of verkoopdatum of niets) moet de consument zelf oordelen, en zal de beslissing afhangen van de

combinatie van kennis en sensorische waarneming(en) hieromtrent. Het is zo dat de uitkomsten in het laatste geval veel meer afhangen van de consument, terwijl een HBHD (in geval dat die wettelijk nodig is) de variatie in de voedselverspilling waarschijnlijk zal reduceren. Immers in geval van een HBHD is er een referentiepunt, dat gekoppeld is aan kwaliteit of voedselveiligheid, waardoor de omgang met het weggooien van voedsel op basis van diversiteit van consumentengedrag wordt beperkt.

In het begin van deze paragraaf is onder de titel ‘*Datum bij producten met TGT*’ aangegeven dat op gesneden groenten en vlees een TGT-datum staat, die in werkelijkheid voor gesneden groenten een kwaliteitsreferentie is en bij vlees een referentie is voor iets tussen kwaliteit en voedselveiligheid in. Consumenten gooien dus mogelijk producten te snel weg, omdat de TGT wordt geassocieerd met voedselveiligheid. Met betrekking tot de omgang met van producten met HBHD door consumenten thuis is slechts één uitgebreid onderzoek gedaan (zie [6]). Dit wordt besproken in hoofdstuk 5.

Conclusies:

- Er is indicatief aangetoond dat fabrikanten en winkelbedrijven voor vergelijkbare producten verschillende datumtyperingen hanteren. Dat kan enerzijds het gevolg van wetgeving zijn, waarbij de keuze van de datumtypering een achterliggende reden heeft, die niet door de consument is te achterhalen bij aankoop, en anderzijds een keuze zijn van fabrikant of winkelbedrijf binnen de ruimte die de wet hiervoor laat.
- Het is onduidelijk welke keuzen gemaakt worden door fabrikanten en winkelbedrijven met betrekking tot de uiterste houdbaarheidsdatum.
- Een TGT-datum wordt in diverse communicaties (zie paragraaf 3.4) gekoppeld aan voedselveiligheid, maar heeft die relatie niet altijd. De TGT-datum is bij gesneden groenten eerder een kwaliteitsdatum dan een veiligheidsdatum, analoog aan de THT-datum. Bij vlees ligt de interpretatie van de TGT-datum tussen voedselveiligheid en kwaliteit in omdat het totaal aantal bacteriën gemeten wordt.

Op basis van het voorafgaande is het volgende aannemelijk maar nog niet getoetst:

- De consument gooit bij gesneden groenten en vlees de producten mogelijk weg op basis van overschrijding TGT-datum maar nog voordat het onveilig is. Een aanbeveling is om in geval van vlees technologie te ontwikkelen die inzicht geeft in de voedselveiligheid, zodat verbetering van kwaliteit kan leiden tot het naar achteren verschuiven de TGT en dus waarschijnlijk minder voedsel verspild wordt

5 Het verband tussen houdbaarheidsdatum en voedselverspilling

De HBHD is toegelicht vanuit wetgeving, communicatie en de praktijk. Dit zijn de elementen die inzicht geven in het ontstaan en de achterliggende gedachten in het gebruik van die HBHD. De reden waarom dit inzicht is gecreëerd is dat we aannemen dat het gebruiken van HBHD een relatie heeft met voedselverspilling, hetgeen in de voorafgaande hoofdstukken regelmatig is aangestipt. Het is evident dat er meer oorzaken zijn van voedselverspilling, zoals slechte inkoopplanning bij consument of verkeerd bestellen door de retailer²⁷, maar in dit onderzoek beperken we ons tot de productdatum informatie. Dit hoofdstuk laat zien welke *kwantitatieve* informatie er is over die verbanden.

5.1 Bestaand onderzoek over de omgang met de HBHD

Over het effect van de diversiteit aan datumstickering bij de winkelbedrijven op de voedselverspilling in de winkel is geen referentie bekend. In het eerder genoemde Engelse onderzoek (zie [39]) wordt aangegeven dat onderzoek naar dit effect zeer wenselijk is om de voedselverspilling beter in verband te kunnen brengen met het datumtype en de datum die vermeld staat. Bij de winkelbedrijven kan het verband tussen de omgang met datumstickering enerzijds en voedselverspilling anderzijds inzichtelijk worden gemaakt door de stickering en/of datum op de sticker te variëren. Of dergelijk onderzoek is uitgevoerd, is niet bekend. Bij de omgang door de consument met HBHD bij vers en langhoudbare producten zijn indicatieve openbare onderzoeksresultaten te vinden. Deze resultaten zullen hier worden aangestipt.

ResCon (Nederland): (2010) (zie [41])

In dit onderzoek is gevraagd wat consumenten (n=863) doen als de THT van een product is overschreden. Ongeveer 25% gooit het dan weg en bijna 73% kijkt of het product nog goed is en eet het op als dat zo is.

OVAM (België): (2011) (zie [42])

Uit recent onderzoek is gebleken dat 71 % van de Vlamingen vervallen voedsel eten. Dit gaat meestal over conserven, rijst, chips, enz. dus een THT wordt overschreden, waarbij er weinig gevaar voor de volksgezondheid is. Soms werden ook producten over de TGT opgegeten²⁸.

WRAP: (2012) (zie [39])

Dit is een zeer uitgebreid onderzoek naar productstickering in Engeland. Vanwege het door elkaar gebruiken van allerlei houdbaarheidstermen op voedselproducten is er in Engeland serieus actie ondernomen om die diversiteit terug te brengen naar alleen het gebruik van ‘use by’ en ‘best before’. Daartoe is een inventarisatie gedaan van ruim 10.000 producten in duizenden winkels.

²⁷ De retailer kiest soms voor service level en breed assortiment waardoor de voedselverspilling (als gevolg van de datum) toeneemt, zie [53]

²⁸ Hieruit blijkt dat in dit onderzoek onderscheid is gemaakt tussen THT en TGT

Door de situatie in 2009 met 2011 te vergelijken is duidelijk geworden dat de variatie in productstickering is teruggedrongen. Echter, ondanks deze enorme studie is er geen inzicht verkregen in het effect op de voedselverspilling en wordt in dat rapport voorgesteld om daar verder onderzoek naar te doen. Er wordt slechts met één voorbeeld (kaas) aangegeven dat wanneer 'best before' wordt vervangen door 'use by' dan daalt het percentage mensen dat het over de datum zou eten van 75% naar 69%.

De bovengenoemde onderzoeken zijn indicatief en betreffen enkel weggooigedrag van de consument in relatie tot de HBHD. Er wordt helaas nergens een kwantitatieve uitspraak gedaan over de hoeveelheid voedselverspilling, die het gevolg is van dat gedrag. Dat komt aan de orde in de volgende paragraaf.

5.2 Hoeveel draagt de THT bij aan de voedselverspilling in Nederland ?

In deze paragraaf is op basis van eerder onderzoek ([6]) een inschatting gemaakt van de voedselverspilling bij de consument als gevolg van diens omgang met de THT. Hier en in de titel van deze paragraaf staat THT en niet HBHD. De reden daarvoor is dat het onderzoek waarnaar wordt verwezen ook alleen naar THT heeft gekeken.

De bijdrage in kg aan de voedselverspilling is hoofdzakelijk te vinden in de verscategorieën. Dat geldt zowel in de keten ([1], [2]) als bij de consument ([3],[4]). Wanneer we kijken naar het aandeel van de voedselverspilling, welke een gevolg is van de overschrijding van de HBHD, dan is de rol van versproducten relatief nog groter ([4], [5], [6]). We kunnen stellen dat het aandeel van de lang-houdbare producten dat bijdraagt aan de voedselverspilling ten gevolge van de overschrijding van de HBHD klein is. Een interessant gegeven hierbij is dat bij consumenten voor versproducten de voedselverspilling als gevolg van HBHD overschrijding niet erg groot is. Om het procentuele aandeel als oorzaak van de voedselverspilling concreet te maken wordt de volgende tabel beschouwd, die af te leiden is uit [6]:

Tabel 5: voedselverliezen op jaarbasis bij de Nederlandse consument

<i>Samenstelling van voedselverliezen in Nederlandse huishoudens (2010)</i>				
productcategorie	kg/inw/jr	vers	lang houdbaar	HBHD oorzaak (%)
Vlees	2.5	2.5		27
Vis	0.07	0.07		27
Kaas	0.5	0.5		18
Zuivel	5.4	5.4		41
Eieren	0.2	0.2		46
Groente	5	5		31
Fruit	4.3	4.3		
Aardappelen	4.8	4.8		
Brood	7.5	7.5		
Rijst	2.9		2.9	
Pasta's	2.1		2.1	
Snoep en snacks	0.4		0.4	
Boterhambeleg	0.2		0.2	
Sausen en vetten	2.2		2.2	38
Soepen	0.3		0.3	
Dranken	3.9		3.9	38
Overig	1.5		1.5	
Totaal	43.77	30.27	13.5	

Van de 73 kg die een inwoner per jaar weggooit wordt ongeveer 29 kg niet tot echte voedselverspilling gerekend, zoals schillen en botten, koffiedik e.d. (van deze hoeveelheid voedselafval is niets HBHD gerelateerd). Van de overige 44 kg (in tabel 43.77 kg) is het merendeel groente, fruit, aardappel, categorieën die alleen bewerkt en verpakt een HBHD-plicht hebben, hetgeen slechts een klein aandeel is. Vers brood dat bedoeld is om binnen 24 uur geconsumeerd te worden heeft ook geen HBHD. Alleen zuivel heeft een redelijk aandeel voedselverspilling als gevolg van de HBHD (dit wordt bevestigd en is iets meer in Engeland [4]; in [11] wordt gesteld dat HBHD in EU een oorzaak met beperkt belang is, nl. ongeveer 20%; in Noorwegen wordt ook aangegeven dat de HBHD weinig bijdraagt aan verspilling ([12]). Totaal is ongeveer 10% van de voedselverspilling bij consumenten in Nederland gerelateerd aan de HBHD van versproducten²⁹. Op dezelfde wijze is af te leiden dat bij lang houdbare producten (sauzen en vetten, dranken) ruim 5% van de verspilling in kg gerelateerd is aan de HBHD. In totaal is dus 15% van de voedselverspilling veroorzaakt door overschrijding van de HBHD.

Ook in de rest van de keten (tot aan de consument) lijkt HBHD een beperkte rol te spelen in relatie tot voedselverspilling, met uitzondering van retail ([24],[54],[55]). In diverse studies over voedselverspilling in ketens ([7],[8],[56]) worden allerlei oorzaken aangedragen, waar HBHD niet wordt genoemd. Ook uit ander onderzoek van de WUR is een inventarisatie van oorzaken in de hele voedingssector uitgevoerd, waar HBHD nauwelijks een rol in speelt. Enkel uit een afstudeerscriptie ([9]) volgt dat de HBHD een probleem oplevert in de voortbrengingsketen.

Binnen de retail is het omgaan met de HBHD bij vlees de belangrijkste oorzaak van voedselderving, samen met feestdagen en promoties³⁰. Bij dat laatste is de HBHD een indirecte oorzaak; immers als je veel te veel inkoopt omdat je niet goed in kunt schatten hoeveel de afname wordt zal uiteindelijk de HBHD verlopen bij gekoelde versproducten. Binnen de retail is de HBHD dan ook een belangrijk aandachtspunt met betrekking tot verspilling. Uiteraard heeft een winkelbedrijf een beeld van haar voedselverspilling³¹, maar ten eerste zal ze daar zelden mee in de openbaarheid treden en ten tweede is de verdeling van die voedselverspilling over HBHD, feestdagen en promotie niet (altijd) bekend.

Conclusies:

- (Inter-)nationaal is er geen kennis over de relatie tussen datumstickering en voedselverspilling.
- Van alle voedselverspilling bij de consument thuis wordt 15% gerelateerd aan het verstrijken van de HBHD

²⁹ Optelsom van de laatste kolom (%) maal het gewicht in de kolom 'vers' Dus bijv. 27% x 2,5 kg vlees, enz. Bij groente is gebruik gemaakt van gegevens uit [13], waar vermeld staat dat het aandeel 'panklaar' (korte THT in tegenstelling tot vers zonder THT) in de verkopen van de categorie groente 31% is. In deze berekeningen worden twee onderzoeksresultaten gecombineerd, hetgeen statistisch onzuiver is; echter de resultaten zijn meer dan indicatief

³⁰ Er is binnen FBR een onderzoek in de categorie vlees gedaan in dit kader. Daarbij was de verbodding binnen de voedselverspilling 1/3, 1/3 en 1/3 voor respectievelijk HBHD, feestdagen en promoties

³¹ Zoals Bart Groesz van Plus, zie hoofdstuk 6

6 Good practices

Voedselverspilling krijgt veel media-aandacht, waardoor ook bedrijven en ketens gestimuleerd worden de verspilling terug te dringen. Een aantal zaken is al gemeengoed, zoals beschreven in paragraaf 4.2. De meer uitzonderlijke 'good practices' zijn in dit hoofdstuk beschreven om als voorbeeld te kunnen dienen voor andere stakeholders.

Case Colruyt: HBHD tenminste 7 dagen

In hun voorraadbeheer probeert Colruyt ervoor te zorgen dat consumenten hun houdbare producten thuis nog minstens 7 dagen kunnen bewaren voordat de HBHD verloopt. Bij diepvriesproducten is die termijn langer, namelijk vier tot zes maanden.

Het distributie centrum geeft producten die toch hun HBHD naderen, drie dagen voor hun HBHD aan de voedselbank. Bij een goed lopend voorraadbeheer is die hoeveelheid zo laag mogelijk. In de supermarkt maken medewerkers dagelijks een ronde door de supermarkten met een handcomputer waarbij de voorraad geïnventariseerd wordt. Op basis daarvan worden dagelijks de bestellingen doorgegeven. Dit zorgt voor een effectief systeem waarbij voorkomen wordt dat een product over de HBHD raakt.

Bron:

- Interview met Tony de Bock, Colruyt, 11 juli 2012

Case Boni: beter voorraadbeheer in de winkels door nieuwe barcode

Enkele Nederlandse supermarkten zijn begonnen met het gebruik van de nieuwe barcode om zowel de voorraad als de HBHD beter te controleren. Een voorbeeld is Boni Supermarkten. De keten met 33 filialen gaat de derving van versproducten (vlees, gesneden groenten en vis) met de GS1 DataBar³² aanpakken. Door de producten te scannen (bij binnen komst en als het product de winkel verlaat) weet de computer precies hoeveel producten met welke HBHD er nog in de winkel liggen. Boni denkt hiermee ongeveer € 1 miljoen per jaar te besparen. Boni hield de houdbaarheidstermijn in de winkels tot nu toe handmatig bij. Als de HBHD nadert, dan wordt er een kortingsticker op het product geplakt. Dit is arbeidsintensief maar ook fraudegevoelig aangezien deze stickers makkelijk op een ander product geplakt kunnen worden. Met de GS1 DataBar kan Boni het afprijzen automatisch regelen. Door tijdig en gemakkelijk te kunnen afprijzen zal naar verwachting de voedselverspilling in de winkel afnemen. Hier zijn echter nergens gegevens over naar buiten gebracht.

Bron:

- <http://www.gs1.nl/opinie/rubriek/achtergrond/106-supermarkten-binden-strijd-aan-met-voedselverspilling.html>

³² GS1 databar is een nieuwe versie van de streepjescode waar meer informatie in kan worden opgenomen, zoals THT

Case Plus supermarkt in Rozenburg: reststroomverwerking

Ondernemer Bart Groesz van Plus supermarkt in Rozenburg baalde van de hoeveelheid voedselverspilling in zijn winkel. Zijn supermarkt presteert binnen de norm van 1,5% derving in de omzet die geldt binnen de coöperatie van Plus, maar in zijn geval betekent dat 130.000 euro weggegooid geld per jaar. Hij rekende uit dat voor alle supermarkten in Nederland het bedrag op 600 miljoen euro per jaar komt. Zijn slager bekijkt nu dagelijks welke producten op de voorlaatste dag zitten qua TGT in verband met afprijzen. Het afprijzen van producten gebeurt bij deze Plus-winkel op de voorlaatste dag in plaats van op de laatste dag, wat veel wordt gedaan bij andere supermarkten. Als ze op de laatste dag van de TGT- datum zijn kunnen ze de volgende dag niet meer verkocht worden. Deze producten verwerkt hij op het eind van de dag tot stoofschotels of andere gerechten. Deze kant en klaar producten kunnen dan nog twee dagen verkocht worden. De klanten weten niet waar de ingrediënten vandaan komen. Het is een dilemma. Als je vertelt dat de ingrediënten komen van uit het schap gehaalde producten, die in andere supermarkten weggegooid worden - ook al is het vanwege de allerlaatste dag van de TGT of vanwege één rotte aardappel in een grote zak - dan willen ze het liever niet hebben. Het zou toch weggegooid worden, denkt men. Aan de andere kant kun je anders communiceren en bijvoorbeeld in bepaalde gevallen zeggen dat producten juist het lekkerst zijn als ze rond de TGT-datum zitten, omdat ze dan rijp zijn.

Daarom wil Bart Groesz toe naar een systeem waarin de 270 Plus supermarkten centraal alle zijstromen gaan verzamelen en verwerken. Bij brood gebeurt dit nu al. Die zijstromen kun je dan beschouwen als grondstoffen voor een nieuw producten. Het product verlaat de winkel, de klant ziet het niet. Bovendien zijn de stromen groter als je ze centraal verzamelt. In een proef hebben 60 winkels al eens tomaten uit de reststromen bij elkaar gebracht en die tot soep verwerkt. Samen met FBR (onderdeel van Wageningen UR) heeft hij de stromen van zijn winkel in kaart gebracht. Tachtig procent van de zijstromen betreft verse producten. Daarvan is 40 tot 50% nog bruikbaar. Hij probeert in de volgende fase van het project een retourstroom van groenten van te realiseren. Andere productgroepen moeten volgen. Alleen voor vlees zal het lastig zijn: als het de winkel verlaat wordt het afgewaardeerd tot 'categorie 3 materiaal' (van de verordening op de dierlijke slachtbijproducten) en dit vlees is niet meer voor menselijke consumptie geschikt.

De Plus in Rozenburg verkoopt zowel vers als 'oud' brood van gisteren. Eigenaar Bart Groesz heeft speciaal een sticker voor laten maken voor het oude brood: 'Gisteren gebakken, vandaag extra voordeel'. Bij andere supermarkten gaat dagvers brood, dat niet verkocht is, veelal de volgende dag retour naar de bakkerij. Die perst het, maakt er diervoer van of paneermeel of verbrandt het. Bart schat dat normaal 10-15% van het brood retour moet. 'Op zich zelf is het goed, want het wordt niet weggegooid. Maar het is beter om het te verkopen, want het brood wordt dan nog als humaan voedsel gebruikt'. Hij denkt dat ook zijn toeleverancier van brood best van de retourstroom af wil. En zijn klanten reageren er goed op, 'ze pakken het mee'.

Bronnen: – Interview met Bart Groesz, Plus Supermarkt in Rozenburg, 26 juni 2012.

– <http://zembla.vara.nl/Voedselverspilling.10861.0.html> (transcript van de uitzending)

Case Waitrose: Doneren van producten die tegen de HBHD aanlopen aan goede doelen

Waitrose is een Engelse supermarkt die ervoor wil zorgen dat geen enkel voedselafval of -reststromen op de vuilnisbelt terecht komt aan het eind van 2012. Nu wordt hun organische afval vergist en niet gestort. Maar Waitrose heeft op 3 juli 2012 de toezegging gedaan dat ze al het overtollige voedsel dat nog goed is ('good surplus food'), doneren aan goede doelen (voedselbanken) tot aan het eind van 2012. Het principe van doneren aan voedselbanken is niet nieuw, maar wel de integrale benadering zodat het goed georganiseerd en structureel verloopt. Het meeste overtollig voedsel, is voedsel dat tegen de 'verkoop tot datum' (sell-by date) aanloopt. Een ander voorbeeld van goed overtollig voedsel is beschadigd voedsel dat goed eetbaar is. Voedsel dat niet eetbaar meer is, wordt vergist.

Alle 203 Waitrose winkels in het Verenigd Koninkrijk zullen hieraan meedoen. Om het makkelijker te maken voor alle winkels om mee te doen, worden afspraken gemaakt met regionale en nationale distributie organisaties die voedsel geven aan lokale goede doelen namens de supermarkten.

bronnen:

- <http://www.waitrose.presscentre.com/Press-Releases/Waitrose-makes-commitment-to-donate-surplus-food-to-charities-across-the-UK-910.aspx>
- Mailwisseling met Suzanne Hetherington, 10-17 juli 2012

Conclusie:

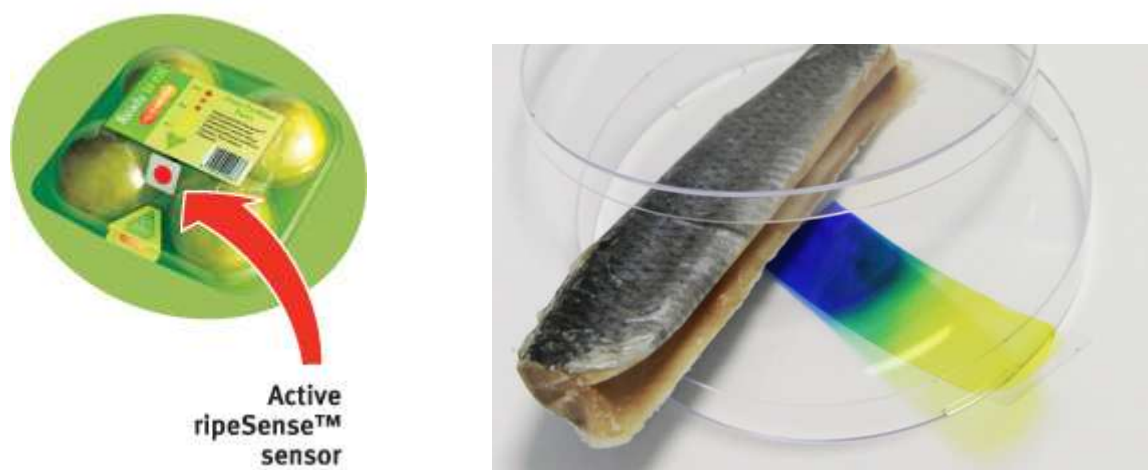
- Een aantal supermarkten is bezig om verspilling van voedsel in verband met de HBHD terug te dringen;
- De effecten van deze experimenten in de verschillende supermarkten op de voedselverspilling is niet openbaar.

7 Gebruik van technische indicatoren voor feitelijke houdbaarheid

Wanneer versproducten de producent verlaten, wordt ofwel gecommuniceerd via THT/TGT over de houdbaarheid ofwel er wordt niets gecommuniceerd (bijv. onverpakte groente en fruit/brood). Beide vormen geven beperkte informatie over de feitelijke houdbaarheid van het product verderop in de keten, hetgeen (door onzekerheid over de veiligheid of door de risicomijdend gekozen THT/TGT) tot voedselverspilling leidt. Men gaat er bij de producent vanuit dat het product onder bepaalde omstandigheden de keten doorloopt, hetgeen in het algemeen ook zo zal zijn. Echter de THT/TGT die op het product is gezet kan niet anticiperen op wat er met het product later in de keten gebeurt.

Het zou ideaal zijn als we het werkelijke kwaliteitsniveau per product wisten en tegelijkertijd instantaan konden meten. Dat is een grote wetenschappelijke uitdaging. Omdat de HBHD nooit tot rechtszaken heeft geleid is het vanuit statistisch oogpunt aannemelijk dat die HBHD conservatief gekozen wordt. Vanuit die redenering zal inzicht in de werkelijke houdbaarheid de voedselverspilling reduceren.

Er worden al innovatieve technologieën ontwikkeld, die dynamisch en afhankelijk zijn van ofwel de gemeten omstandigheden in combinatie met startinformatie (biomarkers, time-temperature indicator, zie [16], [17]) ofwel de feitelijke veranderingen in het product (bijv. via freshness indicatoren [18] of rijpheidsindicatoren [25]). De ontwikkeling van deze technologieën is nog beperkt, maar in opkomst.



Figuur 3: rijpheidssensor voor fruit en versheidsindicator voor vis en vlees

Dat de technologieën niet in omloop zijn heeft niet alleen te maken met de betrouwbaarheid en/of kwaliteit ervan. Ook wetgeving kan belemmeren of vertragen evenals de kosten die er mee gemoeid zijn.

8 Conclusies

- a) Nieuwe EU-wetgeving zal in 2014 van kracht worden met als gevolg dat in Nederland bij verpakte producten gekozen moet worden voor de THT- òf de TGT-datum of geen datum. Ten opzichte van de huidige situatie is het dan niet mogelijk te kiezen voor een andere datumaanduiding (zoals de productie- en verpakkingsdatum). Ook het gebruik van beide (de een mogelijk bedoeld als kwaliteitsgarantie, de ander als veiligheidswaarborg) is dus niet geoorloofd. Ook een andere omschrijving is niet toegestaan: de omschrijvingen die moeten worden gebruikt, staan letterlijk gegeven in de wetgeving.
- b) De fabrikant(producent) kan productaansprakelijk worden gesteld bij een verkeerd vastgestelde houdbaarheidsdatum; de retailer die onder private label verkoopt wordt als producent beschouwd omdat hij zijn naam aan het product verbindt. In het geval van gesneden groenten is in 2007 door een brede vertegenwoordiging uit de sector en vanuit de VWA aangegeven dat er nooit met claims of klachten van afnemers in verband met ziektegevallen te maken hebben gehad
- c) Wanneer de HBHD verlengd zou worden is het zeer aannemelijk dat de voedselverspilling kleiner is.
- d) Er is indicatief aangetoond dat fabrikanten en winkelbedrijven voor vergelijkbare producten verschillende datumtyperingen hanteren. Dat kan enerzijds het gevolg van wetgeving zijn, waarbij de keuze van de datumtypering een achterliggende reden heeft, die niet door de consument is te achterhalen bij aankoop, en anderzijds een keuze zijn van fabrikant of winkelbedrijf binnen de ruimte die de wet hiervoor laat. De diversiteit kan tot verwarring leiden bij de consument. Het is niet bekend in hoeverre deze diversiteit invloed heeft op de voedselverspilling, noch in de winkel noch bij de consument thuis.
- e) Ongeveer 15% van wat de Nederlandse consument weggooit is gerelateerd aan overschrijding van de HBHD. Daarvan is 10% afkomstig van verse producten en 5% van houdbare producten. Over de relatie tussen de productdatuminformatie in het algemeen (THT, TGT, verkoopdatum, productiedatum) en voedselverspilling is weinig kwantitatieve informatie bekend. Indicatief onderzoek zegt dat ongeveer 75% van de bevolking bij aflopende THT nog sensorisch zal testen of het product veilig is/lijkt.
- f) Op basis van conclusies a) en e) is de motie van El Fassed om de HBHD op lang houdbare producten af te schaffen enerzijds vanuit de ontwikkeling van de Europese wetgeving en anderzijds op basis van het te verwachten potentieel aan reductie in voedselverspilling niet haalbaar respectievelijk relatief weinig zinvol.
- g) Uit 'good practices' kan worden geleerd hoe voedselverspilling kan worden teruggedrongen. Hierover zijn geen cijfers bekend. Het naar buiten brengen van kennis over de impact van dergelijke experimenten op de verspilling zou een bredere reductie van die verspilling kunnen bewerkstelligen.
- h) De communicatie (door andere partijen dan de ketenpartijen) over productdatuminformatie richting consument is grotendeels consistent.

9 Discussie

De wet zal voorlopig geen ruimte bieden om de HBHD als instrument te vervangen. De EU zal via wetgeving in 2014 een duidelijk signaal afgeven door uniformiteit af te dwingen op het punt van datum-informatie op een voedingsproduct. Het is daarom noodzakelijk om oplossingen te zoeken voor voedselverspilling, die gerelateerd is aan HBHD, binnen deze randvoorwaarde. Een belangrijke discussie is die over het aanpassen van de HBHD. Dat betreft enerzijds het verlengen van de HBHD en anderzijds het verkorten ervan. Het verlengen kan diverse redenen hebben. Ten eerste als er ruimte is bij de inschatting van de initiële condities zowel kwaliteit als voedselveiligheid. Omdat bedrijven dat ieder voor zich doen, en er dus geen standaardisatie is qua methode en frequentie van meten, is het te verwachten dat het ene bedrijf meer op safe speelt dan het andere. Hier liggen eventueel mogelijkheden al dan niet met invoering van standaardisatie. Omdat er supermarkten zijn, die graag een langere HBHD op het product willen, is dit een concurrentieel instrument, waardoor er dus ook een incentive is voor producenten die de betreffende producten maken.

Als tweede hebben we geconstateerd dat bij de productgroepen voorverpakt vers vlees en gesneden groenten de TGT eerder een kwaliteitsdatum is dan een datum voor voedselveiligheid. Hierdoor ontstaat mogelijk onnodig voedselverspilling. Of deze potentie benut moet worden is een afweging tussen de omvang van de te verwachten reductie in voedselverspilling enerzijds en het inschatten van het toegenomen risico met betrekking tot voedselveiligheid doordat het langer wordt bewaard. De overheid neemt voedselveiligheid immers als primair uitgangspunt. Bij vlees is er wellicht een mogelijkheid om technologie te ontwikkelen zodat in plaats van alle bacteriën juist alleen de pathogenen worden gemeten (zie par. 4.2), waardoor de datum van voedselveiligheid goed in beeld komt. Dan kan de TGT eventueel verlengd worden omdat er duidelijkheid is over de datum van voedselveiligheidsrisico.

Een derde aspect dat met de HBHD te maken heeft is technologie. Ondanks dat duidelijk is dat de wetgeving een HBHD zal blijven eisen in Europa kunnen 'slimme' indicatoren *aanvullend* inzicht geven of een product nog wel de goede kwaliteit heeft, zodat de consument, die het niet meer vertrouwt of weinig productkennis heeft, geholpen wordt bij zijn of haar overweging om producten weg te gooien of niet. Een mogelijke bijwerking is dat extra technologie wellicht weer leidt tot allerlei variaties, die de consument dan mogelijk ook verwarren. Enige begrenzing aan diversiteit zou bij de invoering van deze technologieën een overweging moeten zijn.

Technologie kan ook helpen om de houdbaarheid an sich te verlengen, bijvoorbeeld door andere productieprocessen en/of verpakkingen. Deze mogelijkheden zijn nog niet uitgenut.

Naast het naar achter verplaatsen van een HBHD kan vanuit commerciële overwegingen de HBHD ook naar voren gehaald worden. Dit zou de omloopsnelheid van de producent bevorderen en eventueel ook een vers-uitstraling geven. Omdat producten dan sneller uit de schappen moeten lijken dat de voedselverspilling in de hand te werken.

10 Aanbevelingen

- a) Op basis van conclusie c) is het aan te bevelen om de HBHD van versproducten zoals ze nu in de winkels liggen (dus zonder aanpassingen) nader te onderzoeken op verlenging.
- b) Daarnaast komen er steeds meer technologieën beschikbaar die de houdbaarheid kunnen verlengen. Indien langere houdbaarheid samengaat met lagere voedselverliezen liggen hier kansen voor de voedselabrikanten en supermarkten in plaats van risico's. Hierbij moet gedacht worden aan milde conservering, indrogen, slimmere verpakkingen e.d.
- c) De relatie tussen de productdatum informatie en voedselverspilling is tweeledig. Als eerste is het bepalen van welk type productinformatie erop komt (THT, verpakkingsdatum e.d.) en ten tweede de keuze van de datum zelf. Voor de voedselverspilling is het van belang hoe door de ketenpartijen (producent, winkelbedrijf en consument) met deze informatie wordt omgegaan. De praktijk leert dat commerciële redenen ervoor kunnen zorgen dat de HBHD kort gekozen wordt (versheidsimago) terwijl het terugdringen van de voedselverspilling in geval van HBHD meer gebaat lijkt bij een langere HBHD. De effecten van het gebruik van het ene type datum informatie tegenover het andere type met betrekking tot voedselverspilling zijn niet bekend en de aanbeveling aan het bedrijfsleven is om hier nader onderzoek naar te verrichten
- d) Ondanks de grote consistentie in de communicatie door allerlei niet commerciële instanties richting consument over productdatum informatie is volledige uniformiteit wenselijk om verwarring te voorkomen.
- e) Als er technologieën waren die de toestand van het voedselproduct real-time konden evalueren op kwaliteit dan is dat een belangrijk middel om de voedselverspilling thuis te reduceren. Deze technologieën zijn in opkomst, echter nog in beperkte mate in de praktijk te vinden, mede omdat er strikte wetgeving op van toepassing is. Naar deze technologieën wordt al op verschillende plaatsen in Europa onderzoek gedaan. Of het consumentengedrag qua verspilling beïnvloedt moet dan worden onderzocht.
- f) Onderzoek of er producenten zijn die de HBHD naar voren hebben gehaald en kijk wat het effect op voedselverspilling daarvan is.

Literatuur

1. Integrated Skills Limited, F., *Study on the Economic Benefits of Waste Minimisation in the Food Sector*. 2007: p. 75.
2. IVL, S.e.r.i., *Initiatives on prevention of food waste in the retail and wholesale trades*. 2011: p. 78.
3. Milieu Centraal; Sytske de Waart, B.M., *Verspilling en indirecte energie van voeding*. 2010: p. 101.
4. WRAP, *Household Food and Drink Waste in the UK*. 2009: p. 95.
5. WRAP, *Minimisation of Household Food Waste*. 2008: p. 38.
6. CREM: Marcel van Westerhoven, F.S., *Bepaling voedselverliezen bij huishoudens en bedrijfs catering in Nederland*. 2010: p. 65.
7. Martin Gooch, A.F., Nicole Marenick, *Food Waste in Canada*. 2010: p. 16.
8. Julian Parfitt, M.B.a.S.M., *Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050*. 2010: p. 18.
9. Tesselaar, W., *Voedselverliezen; perverse prikkels in de voedselketen*. 2011: p. 62.
10. Monier V., Mudgal S., Escalon V., O'Connor C., Anderson G., Montoux H., Reisinger H., Dolley P., Ogilvie S., Morton G. (2010) *Preparatory study on food waste across EU27*, Europese Commissie DG Milieu, Brussel
11. Janez Potocnik, EU commissionair, Combating food waste conference, Brussel 8 november 2011, speech
<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=SPEECH/11/725&format=HTML&aged=1&language=EN&guiLanguage=en>
12. Frode Syversen, Combating food waste conference, Brussel 8 november 2011 (voor zover mij bekend niet openbaar; wel opvraagbaar bij mij)
13. Marktmonitor Groente en Fruit, Nederland 2012, PT maart 2012, Anne-Marie Borgdorff,
<http://www.ycvk.nl/projectfolder/beerens/var/himprojectfolder/nfo/uploads/miscellaneous/Rap%20PT%202012-10%20Marktmonitor%20NL%20consument%20en%20supermarkt.pdf>
14. M. Montsma, F. van de Geijn, L. Lukasse, *Conditioneringstechnieken voor de multimodale groente- en fruitketen*, febr 2012, M. Montsma, F. van de Geijn, L. Lukasse
15. Voorstellen uit SBIR 1 - Vermindering van voedselverspilling
16. Voedselverspillingsproject bij TIFN, 2012-2016
17. Europees project Pasteur, <http://www.catrene-pasteur.com/>
18. kb.activepackaging.eu
19. http://www.wur.nl/NL/nieuwsagenda/dossiers/Vers_%C3%A9n_houdbaar.htm
20. <http://www.gs1belu.org/nl/gs1-databar-gaat-live-bij-colruyt>
21. Motion for a European Parliament Resolution: on how to avoid food wastage: strategies for a more efficient food chain in the EU (2011/2175(INI));
<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+REPORT+A7-2011-0430+0+DOC+PDF+V0//EN>
22. Julian Parfitt¹*, Mark Barthel² and Sarah Macnaughton³ (2010), *Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050*, *Phil. Trans. R. Soc. B* 2010 **365**, 3065-3081
23. Janez Potocnik, EU commissionair, Combating food waste conference, Brussel 8 november 2011, speech
24. Kris Roels, Dirk van Gijsegem, *Verlies en verspilling in de voedselketen*, 2011, Dpt L&V

monitoring en studie

25. <http://www.ripesense.com/>
26. <http://www.defra.gov.uk/publications/files/pb132629-food-date-labelling-110915.pdf>
27. ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Animal/Animal_Food_Prod_EN.pdf
28. ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Cereals/CEREALS_2007_EN.pdf
29. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1389e/a1389e00.pdf>
30. <http://www.fao.org/docrep/015/i2085e/i2085e00.pdf>
31. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/a1553e/a1553e00.pdf>
32. <http://www.fao.org/docrep/005/y2770e/y2770e02.htm#bm02>
33. <http://www.tuinbouw.nl/files/page/PT%20Hygienecode%200608.pdf>
34. ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Organics/organic_2007e.pdf
35. <http://wetten.overheid.nl/BWBR0005758>
36. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:312:0003:0030:en:PDF>
37. http://www.pvis.nl/fileadmin/user_upload/pvis/Documenten/Handel_en_verwerking/16-2012_voorschrift_n_bevroren_producten.pdf
38. FoodPersonality, juni 2011, p.52
39. WRAP, *Helping consumers to reduce food waste – A retail survey 2011*, p.111
40. VWA, HBHD levensmiddelen voor bedrijven, *Informatieblad nr. 6*, 2009
<http://www.vwa.nl/onderwerpen/bedrijven-en-instellingen/branche/supermarkten/houdbaarheid-van-producten>
41. Rescon: Elles Janssen, M.v.d.S., Ruud Jonkers, Cor de Haan, *Voedselverspilling in huishoudens, determinantenonderzoek*. 2010: p. 127.
42. Wille, D., *Voedselverspilling, literatuurstudie*. 2011: p. 49.
43. Waarts, Y., M.M. Eppink, E.B. Oosterkamp, S. Hiller, A.A. van der Sluis, A.J.M. Timmermans, *Verminderen van voedselverspilling; Ervaren belemmeringen rond weten regelgeving*, 2011, p.134
44. U.T.van Velzen, *Verpakkingen voor vers vlees, Verwachte ontwikkelingen tussen 2011-2030 en het energiebesparingspotentieel*, 2011, p.36
45. *Dagvers en lang houdbaar*, VMT, 14 november 2008, nr 24
46. *Ivonne Sleutels, Droge lucht maakt groente langer houdbaar*, VMT, 14 november 2008, nr 24
47. Verordening (EU) Nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de raad
48. Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de raad
49. Hajo Rijgersberg, Joost Snels, Seth Tromp, Irene Pol-Hofstad, *Hoe veilig is de houdbaarheidsdatum ?*, rapport 895, 2007, p.34
50. Ireen van Dijke, Chris Verberne, Martijntje Vollebregt, Nico Bolder, Silvia Hillebrand, *Voorspellen van de houdbaarheid van biologisch varkensvlees*, project Biovarken, 2004, p.88
51. Hajo Rijgersberg, Seth Tromp, Liesbeth Jacxsens, and Mieke Uyttendaele, *Modeling Logistic Performance in Quantitative Microbial Risk Assessment*, Risk Analysis, Vol. 30, No. 1, 2010
52. Project Versmonitor bij DEKA-markt, vers vleescategorie (referentie nog even opzoeken)
53. *Derving maakt het verschil tussen winst en verlies*, Retail Trends September 2011
54. Joao Almeida, *Food Losses and Food Waste: A Quantitative Assessment for Switzerland*

55. Eva Blaton, Els Debonne, Arnout Declerck & Marlies De Clercq, *De houdbaarheidsdatum van levensmiddelen: zegen voor voedselveiligheid of verspilling van voedsel*, 2012
56. Jenny Gustavsson, Christel Cederberg Ulf Sonesson, FAO, *Global food losses and food waste*, 2011

Bijlage 1 Producten waar geen THT of TGT voor nodig is

Uit de Warenwet:

De vermelding “ten minste houdbaar tot” hoeft niet gebruikt te worden bij de volgende producten:

- a. verse groenten - andere dan gekiemde zaden en soortgelijke producten zoals scheuten van peulvruchten -, vers **fruit en aardappelen, tenzij deze producten zijn geschild, gesneden of een andere soortgelijke behandeling** hebben ondergaan;
- b. wijn, likeurwijn, mousserende wijn, gearomatiseerde wijn en soortgelijke uit andere vruchten dan druiven verkregen producten;
- c. andere alcoholhoudende dranken dan onder *b* bedoeld, met een gehalte van 10 of meer volumeprocenten alcohol, bepaald bij 20° C;
- d. alcoholvrije dranken, vruchtesappen, vruchtennectars en alcoholhoudende dranken in afzonderlijke recipiënten van meer dan 5 liter, bestemd voor levering aan instellingen;
- e. brood- of banketbakkerijproducten welke naar hun aard bestemd zijn om binnen vierentwintig uur na de bereiding te worden geconsumeerd;
- f. azijn;
- g. keukenzout;
- h. suikers in vaste vorm;
- i. suikerwerk, bijna uitsluitend bestaande uit gearomatiseerde of gekleurde suiker(s);
- j. kauwpreparaten andere dan van tabak;
- k. afzonderlijke porties consumptie-ijs.

De producten genoemd bij *d* en *k* staan wel vernoemd in de Richtlijn (waar de Warenwet nog op is gebaseerd), maar vervallen in de Verordening, die later van kracht gaat worden.

Bijlage 2 Additionele wetgeving en aanwijzingen over de HBHD

Productgroepen in de Codex Alimentarius waarvoor extra aanwijzingen gegeven worden over het gebruik van houdbaarheidsdata

Productgroepen waar standaarden voor zijn	Extra aanwijzingen over THT/TGT in deze standaarden
Organically Produced Foods	Nee (zie [34])
Animal food production	Nee (zie [27])
Cereals, Pulses, Legumes and Vegetable Proteins	Nee (zie [28])
Fresh Fruits and Vegetables	Nee (zie [29])
Milk and Milk Products	Ja (zie [30]): de datum van minimale houdbaarheid hoeft niet te worden gebruikt in de etikettering van stevige, harde en extra harde kaas die geen schimmelkaas / zacht-gerijpt is en niet bedoeld om als zodanig te worden gekocht door de eindverbruiker. In dergelijke gevallen wordt de productiedatum erop gezet. Geldt ook voor Cheddar, Edam, Gouda, Havarti, Samsø, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin en Provolone
Fish and fishery products	Ja (zie [31]): het wordt aanbevolen dat de verpakkingsdatum wordt gemeld in de volgende gevallen: levende tweekleppige weekdieren, rauwe tweekleppige weekdieren.

	Extra wettelijke aanwijzingen over THT/TGT
Warenwetbesluit Meel en brood	Nee
Warenwetbesluit suikers	Nee
Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten	Nee
Warenwetbesluit Visserijproducten	Nee
Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten	Nee
Warenwetbesluit Vruchtensappen	Nee
Warenwetbesluit Zuivel	Nee
Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen	Ja (zie [35]). Als een product een voorschrift voor een bewaartemperatuur van 0-6°C heeft of een houdbaarheidstermijn van minder dan 5 dagen: TGT gebruiken. Het bestuur van een product-, een hoofdbedrijf- of een bedrijf schap kan nadere regels stellen of andere besluiten nemen ten aanzien hiervan.
Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen	Nee
Hygiëncode voor de AGF detailhandel, gebaseerd op hygiëneverordening (EG) nr. 852/2004)	Ja (zie [33]): Bederfelijke producten, zoals salades, voorgesneden groenten, rauwkost en vers vruchtensap moeten gekoeld bewaard worden. Is er geen bewaartemperatuur op de verpakking vermeld, dan geldt voor gekoelde opslag: ten hoogste 7 °C. De maximale houdbaarheidstermijn is 48 uur bij 7°C en 72 uur bij 4°C
Hygiëncode ongesneden verse Groenten & Fruit en paddenstoelen	Nee

Bijlage 3 Communicatie over houdbaarheidsdatum

Deze bijlage geeft een inventarisatie van de informatie die verschillende organisaties binnen Nederland en in Europa beschikbaar stellen over houdbaarheidsdata. Informatie over houdbaarheidsdata door de volgende Nederlandse organisaties wordt beschreven: Ministerie van VWS, Nieuwe Voedsel en Warenautoriteit, Milieu Centraal, Voedingscentrum, en Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel.

In Engeland heeft FSA (Food Standards Agency) samen met Defra (Department for Environment, Food and Rural Affairs) een goed informatiedocument gepubliceerd. In Duitsland heeft BMELV (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz) een overzichtelijke folder uitgegeven en in België geeft het Brussels Instituut voor Milieubeheer (BIM) korte (lichtelijk verwarrende) uitleg over houdbaarheidsdata, maar heeft het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) een duidelijke informatiebrief.

MINISTERIE VAN VWS

De website van VWS geeft korte informatie over de Warenwet³³, en linkt door naar de overheidssite waar de tekst van de Warenwet gegeven is.

Warenwet

Zoals aangegeven in paragraaf 3.1, staan bepalingen rond “ten minste houdbaar tot” en de “uiterste consumptiedatum” in de Warenwet vermeld in het Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen.³⁴ Vooral artikel 16 en 17 zijn daarbij van belang.

Artikel 16 omschrijft de term “ten minste houdbaar tot”: de vermelding moet bestaan uit de woorden "ten minste houdbaar tot" gevolgd door de datum waarop de waar **bij een passende wijze van bewaren nog in het bezit is van de voor die waar kenmerkende eigenschappen**. Verder wordt aangegeven hoe de datum vermeld moet worden.

Artikel 17 omschrijft de term “uiterste consumptiedatum”, deze moet worden gebruikt voor **eet- of drinkwaren die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de volksgezondheid kunnen opleveren**.

De “uiterste consumptiedatum” moet bestaan uit de woorden "te gebruiken tot" gevolgd door de uiterste datum waarop de waar moet worden geconsumeerd om bedoeld gevaar te voorkomen. Ook moet een aanwijzing omtrent de bewaring en het gebruik worden gegeven.

³³ <http://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/vraag-en-antwoord/wat-houdt-de-warenwet-in.html>

³⁴ <http://wetten.overheid.nl/BWBR0005310>

Op haar website geeft NVWA de volgende informatie over wanneer, waar en hoe de THT/TGT-datum gebruikt moet worden. THT staat voor tenminste houdbaar tot. TGT staat voor te gebruiken tot. Dit betreft een document uit 2009³⁵:

“In twee gevallen is de vermelding TGT verplicht:

- Wanneer de producent op de verpakking voorschrijft dat het levensmiddel tussen de 0°C en de 6°C moet worden bewaard.
- Wanneer een levensmiddel volgens de producent niet langer houdbaar is dan vijf dagen. Het gaat hier om levensmiddelen die zeer bederfelijk zijn (zoals vers vlees, verse vis, verse kip, vers gesneden groente, etc). Een dergelijke datum dient te worden beschouwd als de ‘uiterste consumptiedatum’ waarop het levensmiddel nog mag worden geconsumeerd

Tenminste houdbaar tot (THT) geeft de datum aan tot wanneer de producent of verkoper van het levensmiddel de deugdelijkheid en kwaliteit van het product garandeert. Hierbij geldt dat de consument rekening moet houden met de bewaarcondities zoals deze vermeld staan op de verpakking. Deze datum moet worden opgevat als “tot en met”.

Wie stelt de HBHD vast?

In de meeste gevallen zal de fabrikant van het levensmiddel de tenminste HBHD vaststellen en op de voorverpakking aanbrengen. Echter ook een importeur of verkoper van het levensmiddel mag de houdbaarheid van het levensmiddel vaststellen en op de voorverpakking aanbrengen. Degene die de datum vaststelt en aanbrengt, is ook verantwoordelijk voor de kwaliteit van het product.

Verlopen HBHD.

Het verkopen van producten met een verlopen HBHD is geen overtreding van de Warenwet, zolang het levensmiddel zijn normale eigenschappen bezit (normaal van kleur, geur, consistentie en smaak, niet bedorven en geen gevaar voor de gezondheid). Wanneer het levensmiddel na de HBHD verkocht wordt, is de verkoper verantwoordelijk. De verkoper mag een HBHD zelfstandig verlengen. Ook dan is deze verkoper verantwoordelijk voor de kwaliteit van het levensmiddel. De traceerbaarheid moet echter te allen tijde gegarandeerd zijn. Met andere woorden de verkoper moet terug te traceren zijn als degene die de HBHD heeft verlengd. Wettelijk kan de verkoper een product waarvan de THT-datum is verlopen nog verkopen en eventueel van een nieuwe THT-datum voorzien, op voorwaarde dat het product nog aan de eisen voldoet. Hij neemt daarmee wel de verantwoordelijkheid van de producent of verpakker over. Om te kunnen bepalen of een product nog aan de eisen voldoet, zal een risicoanalyse moeten worden uitgevoerd, overeenkomstig artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004.

³⁵ <http://www.nvwa.nl/onderwerpen/bedrijven-en-instellingen/branche/supermarkten/houdbaarheid-van-producten>

De risicoanalyse moet door de verkoper worden uitgevoerd. Om deze risicoanalyse te vergemakkelijken wordt onderscheid gemaakt tussen producten die moeten worden gekoeld en producten die ongekoeld kunnen worden bewaard.

Ongekoelde producten

Voor producten, die ongekoeld kunnen worden bewaard, is de THT-datum voornamelijk gebaseerd op kwaliteitseisen aan het product. De organoleptische beoordeling is voldoende (kijken, ruiken, proeven). Deze producten kunnen op eigen verantwoordelijkheid van de detaillist worden verkocht, zonder dat er een verdere risicoanalyse aan ten grondslag ligt.

Gekoelde producten

Bij producten, die gekoeld moeten worden bewaard, dient de ondernemer de THT-datum als uiterste verkoopdatum te beschouwen (dus niet alleen melk en melk producten, maar ook andere bederfelijke producten). In deze situatie betreft het in het algemeen bederfelijke producten, waarin ziekmakende bacteriën ook kunnen uitgroeien. De THT-datum staat in die situatie niet alleen garant voor de kwaliteitseisen, maar ook voor de voedselveiligheidseisen.

Indien men dit product met een verlopen THT-datum toch wenst te verkopen, dient er een op basis van risicoanalyse gebaseerde onderbouwing aanwezig te zijn, waarin de microbiologische voedselveiligheidsaspecten op adequate wijze zijn getoetst. Een detaillist/horecabedrijf heeft over het algemeen niet de mogelijkheden om een grondige risicoanalyse te verrichten en kan in deze situatie niet voldoen aan de genoemde Verordening. De hygiëncodes geven geen instructies voor detaillisten en horeca hoe een dergelijke risicoanalyse moet worden uitgevoerd, waardoor voor deze producten de conclusie gerechtvaardigd is: THT datum = uiterste verkoopdatum.

Uitzondering: gepasteuriseerde melk, melkproducten en eieren.

Op gepasteuriseerde melk en gepasteuriseerde melkproducten (bijvoorbeeld yoghurt) en eieren wordt een HBHD vermeld. Verkoop van deze producten na de gestelde HBHD is echter wel verboden. Het verlengen van deze datum is ook verboden. Het verkopen van deze producten, waarvan de THT-datum, is verlopen is een overtreding van de Warenwet.”

De VWA heeft in 2006 een informatiefolder uitgegeven met adviezen over THT voor charitatieve instellingen³⁶:

³⁶ <http://www.vwa.nl/actueel/bestanden/bestand/12343>

Tabel 6: informatiefolder van NVA voor charitatieve instellingen

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheidsdatum	
Zeer lang houdbaar				
Zout		mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf.	tot 1 jaar (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.	
Suiker				
mie, macaroni, spaghetti	droge pastaproducten			
koffie, thee				
Rijst				
instant poeder, vetarm	koffie, kruidenmix, pudding			
UHT-verpakte en flessen frisdrank, vruchtensap		smaak kan achteruit gaan		
volconserven, blik/glas	groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk, jam	roestvorming blik/ doppen. Gasvorming (bolstaan).		
siroop, stroop				
snoep, hard	lollies, zuurtjes			
Lang houdbaar				
meel		muf, milt	tot 2 maanden (en mogelijk langer) na THT, mits product de kenmerkende eigenschappen nog heeft geen en gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.	
droge koekjes				
muesli, ontbijtgranen, cornflakes		rans worden van het vet		
broodbeleg (pindakaas, hagelslag, pasta's)				
chips, zoutjes, pinda's				
olie, frituurvet				
instant poeder, vet	soep, melkpoeder			
snoep, zacht	met vulling, chocolade, drop			
fritessaus, mayonaise, ketchup				
UHT-verpakte houdbare melk, vla		omgevingsgeur kan door verpakking treden		
Beperkt houdbaar				
brood, roggebrood, afbakbrood		muf, schimmel, rans worden van vet	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan goed beoordelen! Dagvers brood kan worden ingevroren, liefst binnen 2-3 weken consumeren.	
Kaas				
cake, koek met vulling, zachte koek, ontbijtkoek				
margarine, boter		rans worden van vet		
halfconserven (haring, mosselen, ..)	koeling vereist	gisting		
diepvriesproducten		uitdroging, rans worden van vet		
Kort houdbaar				
vers vlees, kip, vis vleeswaren	Deze producten hebben vaak "te gebruiken tot datum" (TGT) en vrijwel altijd is koeling (onder 7 °C) vereist. In aantal gevallen is zelfs koeling vereist van onder de 4 °C !	bacteriegroei (evt. schimmel) en bederf		NOOIT na THT-datum uitleveren. Consument moet product uiterlijk op TGT nog kunnen gebruiken. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer, distributie); als dat niet gewaarborgd is, deze producten NIET uitleveren! AGF visueel beoordelen, mag geen bederf vertonen (rot, schimmel)
gebak				
gekoelde maaltijden, salades				
dagverse zuivel, zachte kaassoorten, eieren				
versgeperst vruchtensap				
gesneden groenten				
aardappelen, groente en fruit (vers)				

Op de website van Milieu Centraal staat het volgende vermeld over houdbaarheidsdata³⁷:

“TGT betekent 'te gebruiken tot'. Deze datum staat op producten die kort houdbaar zijn zoals vleeswaren en zuivelproducten en is een uiterste consumptiedatum.

THT betekent 'ten minste houdbaar tot'. De fabrikant garandeert dat het product tot deze datum van goede kwaliteit is. Het product is ook na het verstrijken van de datum meestal nog prima te gebruiken, afhankelijk van hoe het er uit ziet, ruikt en smaakt. Sommige producten zijn na het verstrijken van de THT-datum nog jaren houdbaar.”

Tabel 7: advies aan consumenten over eetbaarheid van producten na overschrijding THT

Product in ongeopende verpakking	Hoe lang eetbaar na de THT-datum?
Broodbeleg (pindakaas, hagelslag)	Enkele maanden
Koekjes, chips in lichtdichte verpakking	Enkele maanden
Soepen, groente, sauzen in glas	Enkele jaren
Groente in blik	Enkele jaren
Soep in blik	Enkele jaren
Thee, rijst, gedroogde pasta	Enkele jaren
Frisdranken	Enkele jaren
Jam en andere zoetwaar in glas	Enkele jaren

In het brondocument “Voedselverspilling 062 (concept, 28 oktober 2011) verwijst Milieu Centraal voor de definitie van THT naar de NVWA:

“Op producten kunnen twee soorten houdbaarheidsdatums staan (VWA, 2009b) (zie [40]):

- THT-datum: THT betekent ‘ten minste houdbaar tot’. De fabrikant, importeur of verkoper stelt deze datum zelf vast en garandeert tot de THT dat het product van goede kwaliteit is. Fabrikanten bouwen echter een ruime marge in, zodat het product ook na het verstrijken van de THT-datum vaak nog prima te gebruiken is, afhankelijk van hoe het er uit ziet, ruikt en smaakt (Jongejan, 2006; Consumentenbond, 2006; Waarts *et al.*, 2011). Zie bovenstaande tabel voor een lijst met producten die langer ongeopend houdbaar zijn dan de THT-datum aangeeft. Wanneer de verpakking geopend is, geldt de kwaliteitsgarantie die de THT-datum geeft niet meer. De houdbaarheid hangt dan sterk af van het soort product.
- TGT-datum: TGT betekent ‘te gebruiken tot’. De TGT-datum is verplicht op producten die tussen de 0 en 6 graden Celsius bewaard worden en op producten die niet langer houdbaar zijn dan vijf dagen. Het is een uiterste consumptiedatum. Bij deze producten is

³⁷ http://www.milieucentraal.nl/themas/milieubewust-eten/bewaren-van-voedsel#De_houdbaarheidsdatum

het belangrijk om het bewaaradvies te volgen. De datum geldt voor ongeopende verpakkingen.

Bij beide aanduidingen heeft het woord ‘tot’ de betekenis van ‘tot en met’ (VWA, 2009b)”.

Voedingscentrum

Het Voedingscentrum meldt de volgende informatie over houdbaarheidsdata op haar website³⁸: “Een THT-datum staat op minder bederfelijke producten. Na de THT-datum gaat de kwaliteit van het product mogelijk achteruit, maar je kunt het vaak nog wel eten.

Een TGT-datum staat op zeer bederfelijke producten. Na de TGT-datum moet je de producten weggooien. De TGT-datum is de laatste dag waarop het nog veilig is om het product te eten.”

Het Voedingscentrum maakt verder op haar website onderscheid naar 3 mogelijke vormen van bewaren van producten: buiten de koelkast, in de koelkast (gekoeld) en in de vriezer (diepgevroren). Daarbij geeft ze de volgende adviezen met betrekking tot THT⁵⁹:

“Buiten de koelkast

Staat op het etiket van een product "Koel bewaren", dan kan het product het best koel, donker en droog worden bewaard, bijvoorbeeld in de kelder, een keukenkastje, of een koele voorraadkast (15-20 °C).

In het algemeen zijn alle producten waarop een THT-datum staat buiten de koelkast, dus ongekoeld, te bewaren, mits ze niet geopend zijn. Als op het etiket staat "Gekoeld bewaren", betekent dit dat het product tot gebruik in de koelkast geplaatst moet worden (4-7 °C) (bijv. gepasteuriseerde melkproducten).

Als producten wel geopend zijn, hangt het van het product af. Droogwaren zoals meel, pasta, rijst kunnen na openen het beste afgesloten bewaard worden in de voorraadkast.

‘Natte’ producten zoals augurken, (halva)jam, sandwichspread en dergelijke moeten na opening in de koelkast bewaard worden. Op de verpakking zal dan staan: ‘na openen gekoeld bewaren’. Staat er ‘na openen koel bewaren’, dan is een kelder of koele voorraadkast (15-20 °C) ook goed.

Ook bij ongekoeld bewaren is het belangrijk dat de temperatuur niet te hoog is (boven 20 °C).

Levensmiddelen als brood, groente, fruit en roggebrood bederven sneller bij een hogere temperatuur. Pindaproducten, maïsproducten, noten, specerijen en granen kunnen gaan schimmelen of rans worden. Om die reden moeten ze ook droog worden bewaard. Soms staat op de verpakking bij welke temperatuur het product het beste bewaard kan worden.

In de koelkast

³⁸ <http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/houdbaarheidsdatum-tht-tgt-.aspx>

³⁹ <http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/bewaarmijze.aspx>

Als op het etiket staat "Gekoeld bewaren", betekent dit dat het product tot gebruik in de koelkast geplaatst moet worden (4-7 °C). In de koelkast wordt de groei van micro-organismen zoals bacteriën en schimmels geremd. Bederfelijke producten, zoals rauw vlees, rauwe vis, vleeswaren, slagroomgebak, zachte kaas en gesneden groente moeten altijd gekoeld worden bewaard. Ook eieren horen in de koelkast.

Op zeer bederfelijke producten staat een TGT-datum ('te gebruiken tot'). Deze datum is de uiterste datum waarop het product gegeten mag worden. Anders kan iemand na het eten ziek worden.

Op minder bederfelijke producten staat een THT-datum ('tenminste houdbaar tot'). Tot deze datum garandeert de fabrikant een goede kwaliteit. Na deze datum kan de smaak, geur, kleur of het vitaminegehalte van het product achteruit gaan, hoewel het product nog zonder gevaar te eten is.

In de vriezer

Het Voedingscentrum zet in het boek 'Alles over veilig eten' adviezen op een rij, waarbij ook de verschillende houdbaarheidsdata THT en TGT aan bod komen."

Verder geeft het Voedingscentrum de bewaarwijzer uit, waarin het volgende over de THT-datum staat⁴⁰:

"De houdbaarheidsdatum geldt alleen zolang de verpakking nog dicht is. Op zeer kort houdbare producten, zoals vlees, kip, vis, voorgesneden groenten en koelverse maaltijden staat 'te gebruiken tot...' (TGT). Dat is de uiterste datum waarop je het product mag eten. Tenminste: als je het hebt bewaard volgens de instructies op de verpakking!

Op minder bederfelijke producten staat 'ten minste houdbaar tot...' (THT). Tot de vermelde datum garandeert de fabrikant een goed en veilig product. Na de 'ten minste houdbaar tot'-datum gaat de kwaliteit mogelijk achteruit. Na deze datum kun je zelf de kwaliteit beoordelen door te kijken, te ruiken of te proeven. Hoe lang producten na opening nog houdbaar zijn, verschilt per product."

Centraal Bureau voor de Levensmiddelenhandel (CBL)

In de begrippenlijst op de website van het CBL is de volgende informatie over houdbaarheidsdata te vinden⁴¹:

"Te gebruiken tot (TGT): Dit betekent dat het product tot en met de aangegeven datum verkocht mag worden. De te gebruiken tot datum - voluit geschreven - is verplicht voor:

- zeer bederfelijke producten en/of

⁴⁰ <http://webshop.voedingscentrum.nl/pdf/103.pdf>

⁴¹ <http://www.cbl.nl/de-supermarktbranche/begrippenlijst-a-z/>

- producten met een aangegeven bewaartemperatuur van lager dan 7°C en/of producten met een houdbaarheid korter dan 5 dagen.

Na deze datum mogen de producten niet meer aanwezig zijn in de winkel en dus ook niet meer worden verkocht of geconsumeerd.

Ten minste houdbaar tot (THT) : Dit betekent dat het product tot en met die datum verkocht mag worden. Het vermelden van de "THT"-datum - voluit geschreven - is verplicht voor vrijwel alle verpakte producten, uitgezonderd producten als azijn, suiker en zout. Dit betekent dat de fabrikant garandeert dat de producten nog de kenmerkende eigenschappen bezitten tot en met de HBHD.

Producten met een ten minste houdbaar tot-datum mogen volgens de wet wel verkocht worden na verloop van de "THT"-datum, maar dan wordt de detaillist aansprakelijk gesteld als de producten niet meer voldoen aan de kenmerkende eigenschappen.

Bij producten die ongekoeld bewaard kunnen worden, is de THT voornamelijk gebaseerd op kwaliteitseisen aan het product. Organoleptische beoordeling is voldoende (kijken, ruiken, proeven). Deze producten kunnen op eigen verantwoordelijkheid van de detaillist verkocht worden, zonder dat er een verdere risicoanalyse aan ten grondslag ligt.

Bij producten die gekoeld bewaard moeten worden, dient de ondernemer de THT-datum als uiterste verkoopdatum te beschouwen. In deze situatie betreft het in het algemeen producten waarin ziekmakende bacteriën kunnen uitgroeien. De THT-datum staat in die situatie niet alleen garant voor de kwaliteitseisen, maar ook voor de voedselveiligheidseisen. Deze producten kunnen na het verlopen van de THT-datum alleen nog verkocht worden op basis van een op risicoanalyse gebaseerde onderbouwing, waarin microbiologische voedselveiligheidsaspecten adequaat getoetst zijn.

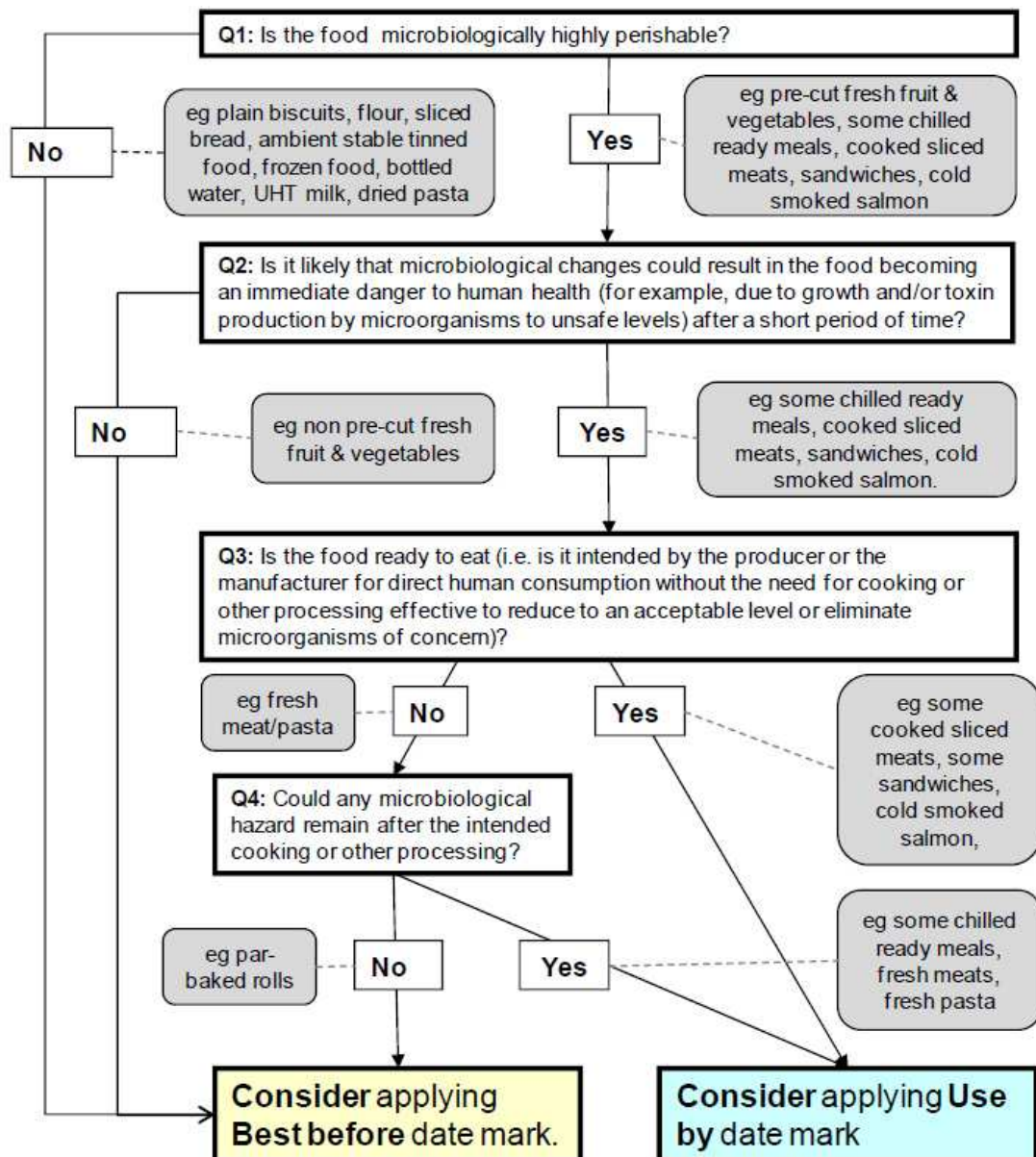
Gepasteuriseerde melk, consumptiemelkproducten (vla, yoghurt, toetjes), kwark en consumptie-eieren (THT - 7 dagen), mogen echter niet meer verkocht worden na verloop van de "THT"-datum.”

Engeland (FSA&DEFRA)

In Engeland is door de FSA (Food Standards Agency) samen met Defra (Department for Environment, Food and Rural Affairs) een “Guidance document” uitgegeven, die gaat over de keuze tussen THT en TGT voor levensmiddelen (zie [26]). Uitgangspunt hiervoor is ook de Europese wetgeving, waaraan ook Nederland moet voldoen. De omschrijvingen voor THT en TGT zijn op de Europese wetgeving gebaseerd.

Deze leidraad staat niet boven specifieke EU- of nationale bepalingen die het gebruik van een bepaalde datumtoekenning voor specifieke levensmiddelen beschrijft. Zo wordt de HBHD voor eieren (THT nodig) beschreven in de EU's Egg Marketing Standards Regulation, en moet voorverpakt vers pluimveevlees een TGT voeren volgens de voorwaarden van de EU-verordeningen inzake marketing voor pluimvee.

In Figuur 4 staat een beslisboom die helpt bij het maken van de keuze tussen THT (best before) en TGT (use by). De keuzestappen worden vooral bepaald door factoren die de houdbaarheid bepalen. Dit soort beslisbomen kunnen uitgewerkt worden voor alle voedingsmiddelen. Er wordt echter geen advies gegeven voor specifieke voedingsmiddelen of productcategorieën, want er zijn zoveel variabelen binnen een productcategorie mogelijk dat het moeilijk en zelfs misleidend kan zijn een productspecifiek advies te geven.



Please note that this diagram does not apply to foods that are exempt from date marking or for which a particular date mark is specified in the legislation.

Figuur 4: Beslisboom die helpt bij het maken van de keuze tussen THT (best before) en TGT (use by) (zie [26])

Duitsland (BMELV)

In Duitsland heeft het Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz de informatiefolder “Teller oder Tonne? Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum”⁴² uitgegeven. Het onderscheid tussen THT (Mindesthaltbarkeitsdatum) en TGT (Verbrauchsdatum) is duidelijk en overeenkomstig de Europese wetgeving weergegeven. Ook worden aanwijzingen voor consumenten gegeven hoe om te gaan met producten waarvan de THT datum verlopen is.

België (BIM, FAVV)

In België spreekt het Brussels Instituut voor Milieubeheer (BIM) op haar website⁴³ over vervaldata, en maakt het volgende onderscheid tussen TGT en THT: “maak een onderscheid tussen “houdbaar tot...”, dat u in acht moet nemen omdat het hier om snel bedervende producten gaat waarbij consumptie na deze datum een gezondheidsrisico kan inhouden, en “ten minste houdbaar tot...”, waarbij het gaat om producten die u nog kunt gebruiken na de vermelde datum. Toch kijkt u het best na of er geen tekenen zijn die wijzen op een minder goede kwaliteit”.

Merk op dat hier “houdbaar tot...” gemeld wordt, waar in Nederland “te gebruiken tot” gebruikelijk is. “Ten minste houdbaar tot” komt overeen met de Nederlandse THT versie. In een door BIM uitgegeven folder (Voeding en milieu 65 tips om lekker, milieuvriendelijk én gezond te eten⁴⁴) wordt de terminologie die vervaldata beschrijft echter wel goed weergegeven.

Maar in de uitgave van BIM en Greencook (Goed eten, minder weggooien⁴⁵) wordt weer verwarring gezaaid:

“ ‘Houdbaar tot...’ = uiterste gebruiksdatum. Deze datum wordt gebruikt bij snel bedervende producten (fijne vleeswaren, vlees, vis, ...) en dient absoluut gerespecteerd te worden, omdat een

⁴² <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Flyer-Poster/Flyer-MHD.html>

⁴³ <http://www.leefmilieubrussel.be/Templates/Particuliers/Informier.aspx?id=1818&langtype=2067>

⁴⁴ http://documentatie.leefmilieubrussel.be/documents/65_conseils_alimentation_NL.PDF?langtype=2067

⁴⁵ http://documentation.brucellesenvironnement.be/documents/Brochure_GreenCook_NL.PDF?langtype=2067

product waarvan de uiterste gebruiksdatum verstreken is, een risico voor de gezondheid kan vormen.

‘Ten minste houdbaar tot...’ = de uiterste optimale gebruiksdatum. Deze datum wordt voor alle andere producten (conserven, droge producten) gebruikt. Na de vermelde datum zijn de voedingsmiddelen niet gevaarlijk, maar kunnen ze wel hun smaak- en voedingswaarde verloren hebben. Het is dus beter om ze vóór deze datum te consumeren, maar nadien kan ook nog. Maar opgelet: controleer wel of het product geen enkel teken van bederf vertoont: geur, uitzicht, smaak,...

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft een ‘‘Omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata’’⁴⁶ uitgegeven, zij hanteert de juiste uitleg voor houdbaarheidsdata en geeft uitleg over het gebruik ervan:

‘‘De uiterste houdbaarheidsdatum (vermelding etiket: 'te gebruiken tot') heeft enkel te maken met de veiligheid van het product en wordt aangebracht op bederfelijke eetwaren. Voorbij deze datum, mogen deze producten niet meer verkocht worden en dienen ook niet meer geconsumeerd te worden omwille van de mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument.

De datum van minimale houdbaarheid (vermelding etiket: 'ten minste houdbaar tot (einde)') wordt vermeld op microbiologisch minder kwetsbare producten waarbij dus minder snel een risico voor de gezondheid van de consument zal optreden. Tot die datum waarborgt de fabrikant een veilig én kwalitatief product. Na die datum is die garantie er niet meer maar is er geen risico voor de gezondheid als de verpakking intact is. Er bestaat echter wel een risico dat de kwaliteit van het product afneemt in functie van het type levensmiddel en van de termijn waarmee de datum is overschreden.’’

⁴⁶ http://www.favv-afvsa.be/levensmiddelen/_documents/2011_12_23_Omzendbrief_boudbaarheidsdata_23-12-2011.pdf

Bijlage 4 Juridische definities

Onrechtmatige daad:

Artikel 6⁴⁷:162 BW ('onrechtmatige daad') vermeldt: Hij die jegens een ander een onrechtmatige daad pleegt, welke hem kan worden toegerekend, is verplicht de schade die de ander dientengevolge lijdt, te vergoeden. Een onrechtmatige daad is een inbreuk op een recht en een doen of laten in strijd met een wettelijke plicht of met hetgeen volgens ongeschreven recht in het maatschappelijk verkeer betaamt.

Aansprakelijkheid uit overeenkomst:

Aansprakelijkheid uit overeenkomst (bijvoorbeeld een transactie tussen fabrikant en retailer, of retailer en consument) blijkt uit Artikel 6:74 BW. Iedere tekortkoming in de nakoming van een verbintenis verplicht de schuldenaar de schade die de schuldeiser daardoor lijdt te vergoeden, tenzij de tekortkoming de schuldenaar niet kan worden toegerekend.

Productaansprakelijkheid

Productaansprakelijkheid is een bijzondere vorm van risicoaansprakelijkheid, die verbonden is met *gebrekkige* producten. Productaansprakelijkheid is gebaseerd op de Europese Richtlijn uit 1985 en opgenomen in het Burgerlijk Wetboek (Artikelen 6:185 BW, n.a.v. 85/374/EEC). Hierin staan de volgende uitgangspunten centraal (gebaseerd op de Richtlijn)⁴⁸:

1. aansprakelijk is de producent;
2. voor een gebrek in een product;
3. waarbij dat product schade toebrengt aan de particuliere gebruiker ervan (causaliteit).

Wie is de producent?

Volgens Artikel 3 van de Richtlijn is de producent:

- de *fabrikant* van het artikel;
- de fabrikant van een grondstof of van een onderdeel ervan;
- en elke persoon die zijn naam, merk of ander onderscheidingsteken op een product aanbrengt en zichzelf daarmee presenteert als de producent.

Het begrip 'in het verkeer brengen'

De vaststelling van het moment waarop en product in het verkeer gebracht wordt, is van essentieel belang om te kunnen beoordelen of productaansprakelijkheid van toepassing is. Van Doorn en Pape⁴⁹ vermelden in dit verband de casus Declan O'Byrne – Sanofi Pasteur MSD Ltd. Het gaat hierbij om het – door de fabrikant via een dochtermaatschappij- in het verkeer brengen

⁴⁷ Dit is Boek 6 van het Burgerlijk Wetboek.

⁴⁸ Gekozen is de Richtlijn als uitgangspunt te nemen, omdat de Nederlandse wetgeving gemakkelijker kan worden aangepast dan de Richtlijn; bovendien is de Nederlandse implementatie in grote mate identiek aan de Europese wetgeving. Het Nederlandse artikel dat hier van toepassing is, is 6:185 BW

⁴⁹ C.J.M. van Doorn, S.B. Pape: 'Kroniek productaansprakelijkheid en productveiligheid 2005-2008', in: *Tijdschrift voor Consumentenrecht en Handelspraktijken*, 2009-2.

van een gebrekkig vaccin. Het betreft met name artikel 7 van de Richtlijn, waarin wordt gesteld dat de producent aansprakelijk is *tenzij hij bewijst dat hij het product niet in het verkeer heeft gebracht* [Artikel 7]. Met het ‘in het verkeer brengen’ begint ook de wettelijke verjaringstermijn van 10 jaar begint te lopen [Artikel 11 van de Richtlijn]. De Europese rechter bevestigt in een prejudiciële beslissing dat voor het afwenden van de aansprakelijkheid een strikte interpretatie van de Richtlijn moet worden gevolgd: het betreft uitsluitend gevallen waarin een product *tegen de wil van de producent* in omloop is gebracht, of ook bij gebruik (bijvoorbeeld door werknemers) voor particuliere doeleinden [deze voorbeelden zijn opgenomen in arrest Veedfald C203/99 van 2001 [Henning Veedfald tegen Århus Amtskommune], aangehaald in het O’Byrne-arrest].