nieuws

Betere informatie nodig rond houdbaarheidsdata voeding

nieuws

Om voedselverspilling tegen te gaan, moet de overheid consumenten beter informeren over de betekenis van houdbaarheidsdata. De plenaire Kamer heeft daarover unaniem, op 27 onthoudingen na, een resolutievoorstel van Anneleen Van Bossuyt (N-VA) goedgekeurd. Meer producten, zoals koffie, pasta of rijst, zouden volgens die tekst vrijgesteld moeten worden van houdbaarheidsdata.

16 JUNI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:55



Om voedselverspilling tegen te gaan, moet de overheid consumenten beter informeren over de betekenis van houdbaarheidsdata. De plenaire Kamer heeft daarover unaniem, op 27 onthoudingen na, een resolutievoorstel van Anneleen Van Bossuyt (N-VA) goedgekeurd. Meer producten, zoals koffie, pasta of rijst, zouden volgens die tekst vrijgesteld moeten worden van houdbaarheidsdata.
In heel Europa wordt jaarlijks 88 miljoen ton voedsel onnodig weggegooid. Dat is 20 procent van het geproduceerde voedsel. In Vlaanderen is dat tussen de 15 en 23 kilogram per persoon per jaar. Voor een gezin van vier betekent dat een kost van 300 euro.

Uit onderzoek blijkt dat de verspilling in de hand wordt gewerkt door de manier waarop de houdbaarheidsdata worden aangeduid. Voor de consument is er vaak verwarring tussen de begrippen 'te gebruiken tot' en 'ten minste houdbaar tot'.

TGT of THT?

Het label ‘te gebruiken tot’ (TGT) heeft als doel om de volksgezondheid te beschermen: na de aangeduide datum, kan het product niet langer veilig worden geconsumeerd. Dit is het geval voor erg bederfelijke producten, zoals rauwe kip of voorgesneden groenten.

'Ten minste houdbaar tot' (THT) is er daarentegen louter om de voedselkwaliteit voor de consument te waarborgen: na de aangeduide datum neemt de versheid of kwaliteit van het product af, maar kan het nog perfect geconsumeerd worden, zoals koffie, pasta of melk.

De resolutie vraagt de regering om de consument beter te informeren over de betekenis van de houdbaarheidsdata. Ook vraagt de tekst dat de regering, in navolging van Nederland, Zweden en Duitsland, binnen Europa zou pleiten voor een uitbreiding van de producten die vrijgesteld worden van een houdbaarheidsdatum, zoals koffie, pasta, rijst, chips en bronwater.

#Verspillingsvrij

In Nederland start de nieuwe campagne #Verspillingsvrij van de stichting Samen Tegen Voedselverspilling om het verschil tussen beide labels duidelijk te maken.“De meeste Nederlanders willen bijdragen aan minder voedselverspilling”, zegt Toine Timmermans, directeur de stichting. “Dat is mooi, want samen kunnen we een groot verschil maken door op de juiste manier omgaan met de houdbaarheidsdatums.”

Voor wie niet zeker is of een product nog kan geconsumeerd worden, heeft hij enkele tips. “Gebruik je zintuigen om THT-producten te beoordelen”, zegt hij. “Als melk niet zuur ruikt of klontert kun je het gewoon drinken. En pasta of rijst is na het verstrijken van de THT-datum vaak nog nét zo lekker als daarvoor.”

Producten met een TGT-datum kan je ook invriezen om ze langer te bewaren. Doe dit wel vóór of op de TGT-datum. “Als iedereen op deze manier met houdbaarheidsdatums omgaat, worden we steeds meer #verspillingsvrij”, aldus Timmermans.

Bron: WUR / Belga

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada