nieuws

Nederland zet 'ten minste houdbaar tot' ter discussie

nieuws

Het Nederlandse Voedingscentrum wil het label ‘ten minste houdbaar tot’ op lang houdbare producten schrappen, om voedselverspilling bij consumenten tegen te gaan. Test-Aankoop en het Voedselagentschap (FAVV) reageren niet overtuigd. Beide stellen als alternatief voor om de consument beter te informeren over de betekenis van het label.

12 MAART 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:17

Lees meer over:
voedingsindustrie

Het Nederlandse Voedingscentrum wil het label ‘ten minste houdbaar tot’ op lang houdbare producten schrappen, om voedselverspilling bij consumenten tegen te gaan. Test-Aankoop en het Voedselagentschap (FAVV) reageren niet overtuigd. Beide stellen als alternatief voor om de consument beter te informeren over de betekenis van het label.

Het Nederlandse Voedingscentrum lanceerde afgelopen weekend een voorstel om de etiketten ‘ten minste houdbaar tot’ bij een aantal producten weg te nemen, om voedselverspilling tegen te gaan. “Vanuit het oogpunt van voedselveiligheid vormt het geen probleem om producten met lange houdbaarheid zonder dat label te verkopen. De kans op bederf is immers miniem”, klinkt het. Wel moeten consumenten volgens het Voedingscentrum hun zintuigen gebruiken en goed ruiken, kijken en proeven of het voedsel niet bedorven is.

Consumentenorganisatie Test-Aankoop begrijpt de logica achter het voorstel, maar betwijfelt of het effectief invloed zou hebben op de voedselverspilling. “Ik vind het een vreemd voorstel”, reageert Ivo Mechels in De Tijd. “Mensen gooien immers vooral verse producten met een ‘te gebruiken tot’-label weg. De oplossing ligt dus eerder in de communicatie naar de consument. Die moet beter, zodat mensen het verschil kennen tussen ‘te gebruiken tot’ en ‘ten minste houdbaar tot’ en weten wat de labels

betekenen.” Daarbij pleit Test-Aankoop voor een productiedatum op verpakkingen met lang houdbare producten, “zodat consumenten een beter idee krijgen van de versheid van de producten”.

Lieve Busschots van het Voedselagentschap reageert evenmin enthousiast. “Producenten voeren een risicoanalyse uit waarop ze die ‘ten minste houdbaar tot’-datum baseren. Producten die ouder zijn, worden dus best niet meer opgegeten”, stelt ze in Het Nieuwsblad. Busschots benadrukt nog dat het Nederlandse voorstel niet gaat om bederfelijke producten zoals verse vis en vers vlees. “Op die producten staat ‘te gebruiken tot’, in plaats van ‘houdbaar tot’. Als die datum overschreden wordt, loopt de consument een reëel risico op voedselvergiftiging en -infectie. Hierover kan dus geen discussie bestaan”, klinkt het.

Ivo Mechels van Test-Aankoop sluit zich hierbij aan. “Zelfs producten die met korting worden verkocht omdat ze hun vervaldatum bereiken, zouden in feite niet meer mogen verkocht worden. Uit een onderzoek van onze organisatie blijkt dat het kiemgetal in die producten te hoog is, wat betekent dat de microbiologische bacteriën zich razendsnel verspreiden.”

Ook Comeos, de federatie van de distributie, en Fevia, de federatie van de voedingsindustrie, reageerden intussen op het Nederlandse voorstel. Fevia onthaalt het voorstel positief, terwijl Comeos het volledig afwijst. “Vaak wordt er een willekeurige datum op de verpakkingen gedrukt, gewoon omdat het moet. In realiteit zijn de producten vaak veel langer houdbaar”, stelt Chris Moris van Fevia in De Tijd. Daarmee pleit de organisatie niet voor een onmiddellijke afschaffing van het label, maar voor onderzoek naar een mogelijke uitbreiding van de uitzonderingen op de verplichte labeling. Volgens Comeos schieten alle aanpassingsvoorstellen dan weer tekort. “Die data staan daar niet voor niets, en je kan niet verwachten dat consumenten zelf kunnen inschatten hoe lang een product houdbaar is”, klinkt het in De Tijd.

Uit een onderzoek van Gezondweb.be blijkt dat zeven Vlamingen op tien de houdbaarheidsdatum van voedselproducten niet altijd naleven. Bijna de heft van de ondervraagden eet soms zuivelproducten na de vervaldatum, 9 procent doet hetzelfde met kant-en-klare maaltijden en 2 procent probeert het zelfs met vis of vlees.

Voedselverspilling is een groot probleem in Europa en de rest van de wereld. Volgens cijfers van het Europees Parlement wordt per Europeaan jaarlijks zo’n 179 kilogram voedsel verspild. Als het beleid niet wordt aangepast, zou de verspilling tegen 2020 zelfs nog stijgen met 40 procent. Begin dit jaar lanceerde het Parlement daarom een resolutie met mogelijke maatregelen. Eén daarvan betrof sensibilisering rond het label

‘ten minste houdbaar tot’. Uit een enquête van de Europese Commissie blijkt immers dat 18 procent van de Europese burger het label niet begrijpt.

Bron: Het Nieuwsblad/eigen verslaggeving

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