



Vervaldata: wanneer moet je voedingsmiddelen weggooien?

Of hoe een slecht begrip van de data op de verpakkingen van voedingsmiddelen bijdraagt tot voedselverspilling.

Er staan twee soorten vervaldata op de verpakkingen van voedingsmiddelen: een datum met de vermelding "ten minste houdbaar tot ..." en een datum met de vermelding "te gebruiken tot ...". Voor een aantal consumenten zorgen deze data voor verwarring en veel voedingsmiddelen die nog perfect geconsumeerd kunnen worden, worden daardoor weggegooid. Dit leidt tot grote voedselverspilling.

Naast het financieel verlies dat dit vertegenwoordigt, heeft voedselverspilling door een slecht begrip van de vervaldata ook een ecologische impact. Weggegooid voedsel kan niet worden gerecycled en alle ingezette middelen voor hun productie en hun transport in goede omstandigheden tot in het winkelmandje van de consument zijn vergeefs geweest!

Volgens een Europese studie van 2015 veroorzaakt dit probleem 15 tot 33 % voedselverspilling, goed voor jaarlijks 88 miljoen ton of 173 kilo per persoon en per jaar¹ in de Europese Unie! De Europese Commissie heeft beslist om dit probleem aan te pakken.

Wettelijk kader

Krachtens de Europese verordening nr. 1169/2011² betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten moet er een vervaldatum op de verpakking van de meeste voedingsmiddelen worden vermeld. Naargelang het geval gaat het om de datum "ten minste houdbaar tot" (ook wel de wettelijke minimale houdbaarheidsdatum of THT genaamd), ofwel om de datum "te gebruiken tot" (ook wel de wettelijke uiterste gebruiksdatum of TGT genaamd).

Hoe kan je beide datums van elkaar onderscheiden?

- **De datum "ten minste houdbaar tot ..."** wil vooral **de kwaliteit van het voedingsmiddel waarborgen**. Wanneer de datum overschreden is, kan het voedingsmiddel een deel van zijn textuur, kleur of smaak verliezen. Doorgaans kan het echter nog veilig geconsumeerd worden op voorwaarde dat het in goede omstandigheden werd bewaard. Alvorens het voedingsmiddel na die datum te gebruiken, is een controle dus aanbevolen: door te kijken, ruiken of te proeven om een eventueel gebrek, bijvoorbeeld een muffe geur of een ranzige smaak op te sporen.

Die datum wordt vermeld op producten die gemiddeld of lang houdbaar zijn zoals rijst, pasta, koffie, chocolade of koeken. Daarbij moet worden opgemerkt dat de winkel steeds

¹ Fusions EU 2016: <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>



verantwoordelijk is voor eventuele problemen, maar toch nog een voedingsmiddel mag verkopen waarvan de datum "ten minste houdbaar tot ..." werd overschreden.

- **De datum "te gebruiken tot ..."** wil daarentegen **de volksgezondheid beschermen**. Wanneer die datum is overschreden, mag het product niet meer worden geconsumeerd, omdat niet meer kan worden gegarandeerd dat het nog veilig is is.

Die datum wordt vermeld op microbiologisch zeer bederfelijke voedingsmiddelen, die na een korte periode (dit kan al na enkele dagen) een onmiddellijk gevaar kunnen zijn voor de gezondheid. Voorbeelden zijn voorverpakte verse voedingsmiddelen, zoals vlees, vis, salades, bereide gerechten, enz. waarvoor de koudeketen moet worden gerespecteerd.

Welke datum er ook wordt gebruikt, dit geldt alleen voor ongeopende of onbeschadigde verpakkingen. In het andere geval wordt het voedingsmiddel snel bederfelijk en geldt de vermelde houdbaarheidsdatum niet meer. Zo kan UHT-melk gedurende maanden bij omgevingstemperatuur worden bewaard als de verpakking gesloten is, maar eenmaal het karton geopend, moet de melk in de koelkast worden bewaard en zo snel mogelijk worden verbruikt.

Er moet worden opgemerkt dat sommige diepvriesproducten, naast de datum "ten minste houdbaar tot ..." eveneens een **datum van invriezing** moeten dragen. Dat is het geval voor bevroren vlees, diepgevroren vleesbereidingen en diepgevroren onverwerkte visserijproducten.

Acties om voedselverspilling tegen te gaan

In het kader van duurzame ontwikkeling, hebben de Verenigde Naties in 2015 zich ertoe verbonden om tegen 2030 ³de hoeveelheid voedselafval per inwoner te halveren, zowel op het vlak van de distributie als van de consumptie en om de voedselverliezen gedurende de volledige productie- en bevoorradingsketens te beperken, met inbegrip van de verliezen na de oogst. De Europese Unie wil die verbintenis nakomen⁴.

Om het delen van goede praktijken tegen voedselverspilling op alle niveaus van de voedselketen aan te moedigen en om de vorderingen binnen dat domein op te volgen, is er in 2016 een Europees platform inzake voedselverlies en -verspilling (Food Losses and Food Waste⁵) opgericht. In dat kader is⁶ de Europese wetgeving namelijk ⁷aangepast om voedselschenken en andere vormen van redistributie met het oog op menselijke consumptie aan te moedigen, door voorrang te geven aan menselijke consumptie boven dierlijke consumptie en omzetting in niet-voedingsproducten. In 2019 werden er bovendien aanbevelingen en richtlijnen over goede

³ <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/en/>

⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0851&from=EN>

⁵ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

⁶ <https://toogoodtogo.fr/fr/movement/politics/europe>

⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0851&from=EN>



praktijken⁸ gepubliceerd voor de uitwerking van een gemeenschappelijk kader van Europese beleidsvoering in de strijd tegen voedselverspilling.

Van zijn kant heeft België een groot aantal initiatieven genomen op gewestelijk beleidsniveau: het Brussels Hoofdstedelijk Gewest heeft een lokale strategie "Good Food" ontwikkeld⁹ om de voedselverspilling tegen te gaan, Wallonië heeft het plan "Regal" gelanceerd¹⁰ en Vlaanderen heeft een actieplan 2015-2020 uitgewerkt (Actieplan 2020)¹¹.

In 2021 heeft de FOD Volksgezondheid naar aanleiding van de internationale dag in het kader van de bewustmaking rond voedselverliezen- en verspillingen [een animatiefilmpje](#) uitgebracht over het gebruik van verschillende vervaldata om de voedselverspilling te beperken zonder gevaar voor de eigen gezondheid.

Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV heeft bovendien de risico's geëvalueerd van voorverpakte voedingsmiddelen die door voedselbanken of liefdadigheidsinstellingen worden ingevroren nadat de uiterste gebruiksdatum werd bereikt. Rekening houdende met bepaalde maatregelen (zoals de strikte naleving van de regels omtrent de koudeketen) is het volgens hen vanuit het oogpunt van de voedselveiligheid volkomen aanvaardbaar om de bewaartermijn van producten die bij een temperatuur onder of gelijk aan -18°C zijn ingevroren, met 2 maanden te verlengen¹². Een verlenging van 4 maanden na de uiterste gebruiksdatum is zelfs aanvaardbaar voor varkensgehakt.¹³

Pistes voor toekomstige ontwikkelingen

De Europese Commissie, België en de andere lidstaten van de Europese Unie zijn zich ervan bewust dat een slecht begrip van de verschillen tussen de datum "ten minste houdbaar tot ..." en de datum "te gebruiken tot ..." een enorme impact op de voedselverspilling kan hebben.

In het kader van haar strategie "Farm to Fork" zal de Commissie tegen eind 2022 een herziening van de regels over de vervaldata voorstellen. Opdat die herziening ook zou beantwoorden aan de informatiebehoeften van de consumenten en de voedselveiligheid niet in gevaar zou brengen, loopt er momenteel een impactsanalyse¹⁴.

Naast dat initiatief heeft de EFSA (de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid) ook de problematiek omtrent de datering onderzocht met het oog op een correcte en uniforme toepassing van de regels door de operatoren, zonder afbreuk te doen aan de bescherming van de voedselveiligheid. Zij heeft eind 2020 en begin 2021 twee adviezen ingediend¹⁵ waarin specifieke richtlijnen worden voorgesteld die de exploitanten van de voedingssector moeten volgen. Die

⁸ https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-remnd_en.pdf

⁹ https://document.environnement.brussels/opac_css/electfile/Strat_GoodFood_NL

¹⁰ <http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>

¹¹ <https://www.voedselverlies.be/actieplan-2020>

¹² https://www.favv-afscab.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2015/_documents/ADVIES05-2015_NL_DOSSIER_2014-28bis.pdf

¹³ https://www.favv-afscab.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2019/_documents/Advies12-2019_SciCom2019-02_meerdan2mndninvriezen.pdf

¹⁴ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Etikettering-van-levensmiddelen-herziening-van-de-regels-voor-consumentenvoorlichting_nl

¹⁵ <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6306> en <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6510>



richtlijnen moeten hen helpen om te bepalen welke data ze moeten gebruiken. Daarbij wordt rekening gehouden met de van kracht zijnde wetgeving voor de betrokken levensmiddelen, met de behandelingen die ze ondergaan om gezondheidsrisico's uit te sluiten, met de bewerkingen die ze ondergaan alvorens te worden verpakt, met hun specifieke eigenschappen en met hun opslagomstandigheden.

In het kader van dat herzieningsproces liggen er drie opties op tafel:

- dat producten worden toegevoegd aan de lijst van producten die zijn vrijgesteld van de vermelding van een datum (bv. producten met een zeer lange bewaringstermijn zoals pasta of rijst),
- dat het begrip "minimale houdbaarheidsdatum" wordt afgeschaft zodat alleen de "uiterste verbruiksdatum" overblijft, of
- dat over het algemeen de regels over de presentatie en de formulering van de datering worden herzien.

In de toekomst zullen intelligente materialen allicht ook een rol kunnen spelen in de strijd tegen de verspilling van sommige levensmiddelen.

Het onderzoek is lopende: er worden verschillende systemen bestudeerd zoals een verdonkering van het etiket wanneer het product niet meer mag worden geconsumeerd, de aflezing door middel van een digitale affichering, het gebruik van stoplichten, enz. Bij de concretisering van die piste moet er een waterdicht systeem voor de consument worden uitgewerkt: het moet duidelijk vermelden of het product nog mag worden geconsumeerd of niet.

Andere nuttige links

➤ **Meer over voedselverspilling**

- [EU fusions](#)
- [Food Waste](#) (European Commission)
- [Recommendations for Action in Food Waste Prevention \(2019\)](#)
- [Global Food Losses and Food Waste \(FAO\)](#)
- [Too Good To Go](#)

➤ **Over voedselveiligheid**

- [Voedselinfecties en -vergiftigingen](#)
- [Bij welke temperatuur voedsel bewaren?](#)
- [5 sleutels tot veilig voedsel](#)
- [Vervaldata](#)
- [Houdbaarheid van producten. Gebruiken na de vervaldata?](#)

➤ **Over de herziening van de regels voor het markeren van data op de etiketten.**

- <https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Revision-of-food-information-to-consumers>