

Vergaderjaar 2014–2015

**34 087**

## **Initiatiefnota van het lid Dik-Faber: «Aanpak Voedselverspilling»**

**Nr. 3**

### **BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN ECONOMISCHE ZAKEN**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 23 april 2015

Op 25 november 2014 heeft het lid Dik-Faber een initiatiefnota «Aanpak voedselverspilling» ingediend (Kamerstuk 34 087, nr. 1). Bij brief van 11 december 2014 heeft u verzocht om een reactie op deze nota.

Ook is deze brief een reactie op de motie van de leden Dik-Faber en Klaver, waarin de regering is verzocht, «bij de volgende update van de Monitor Voedselverspilling (met daarin cijfers over 2013) in overleg met de Alliantie Verduurzaming Voedsel (Alliantie) met concrete maatregelen te komen om voedselverspilling tegen te gaan, indien blijkt dat geen significante verbetering is opgetreden ten opzichte van 2012» (Kamerstuk 34 000 XIII, nr. 77).

Tot slot informeer ik u over de internationale conferentie «*No more food to waste*».

#### Initiatiefnota «Aanpak voedselverspilling»

Ik ben het lid Dik-Faber zeer erkentelijk voor haar initiatiefnota met voorstellen om de voedselverspilling in Nederland tegen te gaan. Voedselverspilling is een maatschappelijk en economisch probleem. Ongeveer 50 kilo per persoon wordt er op jaarbasis door consumenten thuis weggegooid. De verspilling door de hele voedselketen, inclusief de consument, ligt tussen de 1,83 en 2,71 miljoen ton in 2013, dat komt neer op 109 tot 162 kg per capita. Daarmee gaat niet alleen geld verloren maar er wordt ook een onnodig beroep gedaan op belangrijke grondstoffen als water, en energie. Dit onderwerp is daarmee een belangrijk onderdeel van de verduurzaming van voedselproductie. De initiatiefnota van het lid Dik-Faber zie ik als steun in de rug voor het beleid om voedselverspilling terug te dringen.

Concreet stelt het lid Dik-Faber in haar initiatiefnota 7 punten voor om de voedselverspilling in Nederland tegen te gaan. Zo wordt voorgesteld belemmeringen weg te nemen voor voedseldonatie, duidelijkheid te scheppen over houdbaarheidsdata, de doorgeschoten voedselveiligheid te doorbreken, als overheid betrokken te blijven bij de Alliantie, de verspilling bij consumenten aan te pakken en een meldpunt voedselverspilling in te richten.

De in de initiatiefnota voorgestelde acties zijn in lijn met de in gang gezette actielijnen zoals opgenomen in de beleidsbrief duurzame voedselproductie (Kamerstuk 31 532, nr. 118), maar zetten aan om op onderdelen verder te gaan.

In de bijlage ga ik puntsgewijs in op de voorstellen van het lid Dik-Faber.

Aanvullend op de voorstellen zal ik mij, samen met mijn collega van Infrastructuur en Milieu, inzetten voor een Europese monitoringssystematiek die het bedrijfsleven stimuleert tot het verminderen van voedselverspilling en zorgt voor een level playing field in Europa (zie ook Kamerstuk 31 532, nr. 142).

#### WRR rapport «Naar een voedselbeleid»

In de reactie op het WRR rapport «Naar een voedselbeleid» zal ik aanvullende voorstellen doen voor het verminderen van de voedselverspilling.

#### *Internationale conferentie «No More Food To Waste»*

Samen met Vietnam, de Food and Agriculture Organisation (FAO), United Nations Environment Programme (UNEP) en de African Union Commission organiseer ik van 16 tot en met 19 juni 2015 de internationale conferentie «*No More Food To Waste – Global action to stop food losses and food waste*» in het World Forum in Den Haag. In het voedselzekerheidsvraagstuk spelen onder andere voedselverliezen en voedselverspilling een cruciale rol. Ik heb daarom vertegenwoordigers van overheden, private sector, kennisinstellingen en maatschappelijke organisaties uitgenodigd bij elkaar te komen om te bespreken op welke wijze reeds ingezette dan wel nog op te zetten acties en partnerschappen kunnen bijdragen aan een vermindering van de voedselverliezen en -verspilling. Een High Level segment vindt plaats op donderdag 18 juni 2015. Hiervoor zijn naast ministers ook hoofden van internationale organisaties, non-gouvernementele organisaties, vertegenwoordigers uit het internationale bedrijfsleven en hoge functionarissen uit de wetenschap uitgenodigd.

De conferentie heeft als doel concrete acties op te leveren voor de reductie van voedselverliezen en -verspilling. Bovendien moet de conferentie leiden tot nieuwe allianties, betere uitwisseling van innovaties die succesvol zijn geweest en opschaling van best practices. De resultaten van deze conferentie worden volgend jaar tijdens het Nederlandse EU-voorzitterschap aan de orde gesteld in de Landbouwrapport.

De meest recente informatie over de conferentie is steeds te vinden op [www.nomorefoodtowaste.nl](http://www.nomorefoodtowaste.nl). Ik wil u van harte uitnodigen om met een door u zelf vast te stellen delegatie deel te nemen aan deze internationale conferentie.

De Staatssecretaris van Economische Zaken,  
S.A.M. Dijkema

### 1. Aansprakelijkheid voedseldonatie («Good Samaritan Law»)

Voorgesteld wordt een zogenoemde «Good Samaritan Law» te maken, waarbij de overheid onder bepaalde voorwaarden de aansprakelijkheid voor gedoneerd voedsel overneemt van voedselabrikanten en supermarkten. Dit ter stimulering van de voedseldonatie door bedrijven.

Sinds 2013 stimuleer ik, samen met de Staatssecretaris van Sociale Zaken en Werkgelegenheid, de samenwerking tussen de Alliantie Verduurzaming Voedsel (Alliantie) en Voedselbanken Nederland. In deze samenwerking worden heel concreet en praktisch knelpunten geadresseerd en toegewerkt naar een oplossing met als doel een grotere voedseltoelevering aan voedselbanken. De Alliantie brengt hierbij haar kennis en expertise (uit haar achterban) in. Denk aan logistieke organisatie, afspraken over distributie, aansprakelijkheid en (voedsel)veiligheid. Hiermee worden zo veel mogelijk drempels voor bedrijven om te doneren weggenomen of verlaagd. Eén van die drempels is angst voor imagoschade, indien een product niet voldoet. Een «Good Samaritan Law» biedt, volgens Voedselbanken Nederland en de Alliantie geen oplossing voor dit probleem. Voedselbanken Nederland doet momenteel zelf een onderzoek naar aansprakelijkheidsverdeling in de keten en stemt hun verzekering daarop af. In een brochure voor bedrijven wordt hierover ook uitleg gegeven.

De vruchtbare samenwerking levert zichtbaar resultaat op: in vergelijking met 2012 is de voedseldonatie via de Voedselbanken relatief flink toegenomen, van 8 naar 20 kton.

### 2. Financiële prikkels bij het weggeven of hergebruiken van voedsel

Voorgesteld wordt via fiscale maatregelen het weggeven of hergebruiken van voedsel financieel aantrekkelijk te maken.

Het Ministerie van Financiën heeft Voedselbanken NL en de Alliantie uitvoerig geïnformeerd over de fiscale voordelen van voedseldonatie. In september 2014 heeft het Ministerie van Financiën de Kamer geïnformeerd over deze fiscale mogelijkheden (Kamerstuk 34 000 IX, nr. 5). Daarnaast heeft het Ministerie van Financiën in samenwerking met Voedselbanken NL een infobulletin voor bedrijven gemaakt over voedseldonatie en fiscale mogelijkheden. Ook zijn er momenteel veel initiatieven in opkomst waarbij reststromen uit supermarkten verwerkt worden tot maaltijden, zoals Instock in Amsterdam, Hutten Catering en OverLekker in samenwerking met 13 PLUS supermarkten in het westen van Nederland, Ekoplaza en OverVers in Utrecht. Bedrijven zien hier een business case in en gaan ermee aan de slag. De Staatssecretaris van Sociale Zaken en Werkgelegenheid heeft € 350.000,- beschikbaar gesteld voor een pilot die tot doel heeft om van overschotten meer gezonde en voedzame maaltijdsoepen te kunnen maken voor mensen die weinig geld hebben om van rond te komen.

De samenwerking tussen de Alliantie en Voedselbanken blijven mijn collega van SZW en ik ook in 2015 actief volgen en waar nodig faciliteren.

### 3. Duidelijkheid over houdbaarheidsdata

Voorgesteld wordt om uniforme richtlijnen over het toepassen van Europese wetgeving op te stellen, alsmede richtlijnen voor bewaaradviezen te maken. Daarnaast wordt voorgesteld een verbod in te stellen voor datumvermelding als dat volgens Europese regelgeving niet hoeft.

Ook wordt voorgesteld om te onderzoeken of wijziging van de term «ten minste houdbaar tot (THT)» tot minder verspilling bij consumenten zal leiden.

In overleg met de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) heb ik in de Landbouwrraad van mei 2014 gepleit voor uitbreiding van de lijst met producten die zijn uitgezonderd van de verplichting tot datumvermelding (Annex 10 van Verordening 1169/2011). Dit punt staat inmiddels op de agenda van de Commissiewerkgroep die over etikettering gaat. Ik blijf mij inzetten voor uitbreiding van de lijst. Voor een wettelijk verbod voor datumvermelding, als dat volgens Europese regelgeving niet hoeft, biedt de Etiketteringsverordening geen ruimte. Voor bedrijven is een brochure beschikbaar over het toepassen van datumvoorschriften uit de Europese verordening en het Voedingscentrum geeft consumenten adviezen over het bewaren van voedingsmiddelen.

Daarnaast wil ik samen met het bedrijfsleven toewerken naar een Green deal over houdbaarheidsdata waarin verschillende aspecten van datumaanduiding aan de orde kunnen komen. Ik merk namelijk dat er nog steeds veel onduidelijkheid is over de betekenis van de verschillende begrippen, bij consumenten maar soms ook onder het personeel bij bedrijven. Ik ben bereid onderzoek te laten verrichten door de WUR naar (betere) terminologie over houdbaarheid van producten en bij het Voedingscentrum capaciteit vrij te maken om bedrijven te adviseren over hoe zij consumenten kunnen helpen met duidelijkheid over de houdbaarheid van producten. In de Green deal zouden bedrijven zich ervoor kunnen inzetten hun producten te voorzien van een betere uitleg over houdbaarheid van hun producten, een eenduidig en reëel gebruik van houdbaarheidsdata, en op producten waar geen datum op hoeft, ook geen datum te zetten. Ik zal dit doen in overleg met mijn collega van VWS, gelet op haar verantwoordelijkheid voor de Etiketteringsregels.

#### 4. Doorgeschoten voedselveiligheid

Voorgesteld wordt om onnodige voedselveiligheidseisen, die voedselveiligheid in de weg staan aan te pakken.

Voedselveiligheid heeft de hoogste prioriteit. Daar kan en mag niet aan getornd worden. Zo blijft de tijdsduur van ongekoelde presentatie van levensmiddelen (de zogenoemde 2-uursnorm) onderwerp van discussie. Het bedrijfsleven wil die ten algemene verlengen van 2 naar 4 uur. Het Ministerie van VWS heeft dit door het bureau van de NVWA laten onderzoeken en geconcludeerd dat dit uit oogpunt van voedselveiligheid niet verantwoord is (Kamerstuk 26 991, nr. 420).

Wel mag van de 2-uurstermijn worden afgeweken als hiervoor een onderbouwd verzoek bij de NVWA wordt ingediend. Om dit voor bedrijven makkelijker te maken heeft de Minister van VWS de NVWA gevraagd haar leidraad voor het aanvragen van een uitzondering te verduidelijken. Dit wordt door de NVWA ten uitvoer gebracht.

#### 5. Betrokkenheid overheid bij de Alliantie

De overheid moet actief betrokken zijn en blijven bij de Alliantie, druk op de ketel zetten en ambities actief ondersteunen. Ook moet geborgd worden dat via de topsectoren Agro&Food en Tuinbouw&Uitgangsmaterialen een bijdrage wordt geleverd aan de verduurzaming van de voedselketen.

Ik zie in toenemende mate activiteiten door het bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties om de verspilling tegen te gaan. Tijdens de afsluiting van «Het jaar tegen de voedselverspilling» (uitgeroepen door de Alliantie Verduurzaming Voedsel) deelden 20 kopstukken uit het bedrijfsleven mij hun ambities rondom de vermindering van de voedselverspilling mee (<http://www.duurzamereten.nl/nieuws/einde-jaar-tegen-voedselverspilling-betekent-niet-einde-inzet-bedrijfsleven>). Hieruit blijkt commitment van de voedselsector om continu met het thema voedselverspilling aan de slag te blijven, zowel uit bedrijfseconomisch oogpunt, als uit oogpunt van verduurzaming en MVO. Daarin zal ik ze, in goede samenwerking met de ALLIANTIE, blijven ondersteunen. Daar waar nodig zal ik actief actie ondernemen.

In het kader van de topsector Agro&Food en Tuinbouw en Uitgangsmaterialen zet ik mij er voor in dat het thema voedselverspilling en resource efficiency onderdeel uitmaakt van calls voor innovatie. Dit jaar start in dit kader «CARVE», een innovatietraject waarin modellen uitgedacht worden voor de optimalisatie van stromen tussen ketenschakels. EZ maakt deel uit van de stuurgroep. Ook zal het Ministerie van EZ samen met de Alliantie en enkele bedrijven actief participeren in REFRESH, een EU onderzoeksproject (Horizon 2020) gericht op voedselverspilling, dat WageningenUR heel recentelijk heeft toegewezen gekregen (budget van de EU van 9 miljoen euro, waarin 2,4 miljoen voor Nederlandse uitwerking van deelprojecten).

#### 6. Verspilling consumenten

Voorgesteld wordt meer prioriteit te geven aan een consumentencampagne rondom het tegengaan van voedselverspilling, uitgevoerd door het Voedingscentrum.

De bewustwording onder consumenten groeit maar kan nog beter. De campagne van SIRE (Kliekikipedia) wordt goed ontvangen en heeft een groot bereik onder consumenten. De aandacht voor dit onderwerp wil ik vasthouden. Het Voedingscentrum heb ik gevraagd de campagne in hun voorlichting voort te zetten.

#### 7. Inrichten meldpunt voedselverspilling

Voorgesteld wordt een meldpunt voedselverspilling in te richten waar consumenten hun ideeën kunnen opgeven, maar ook voorbeelden van voedselverspilling aan de kaak kunnen stellen. Op 24 november 2014 heb ik uw Kamer gemeld dat ik geen meerwaarde zie in een meldpunt verspilling (Kamerstuk 31 532, nr. 140). Er zijn reeds verschillende mogelijkheden voor burgers en bedrijven om ideeën en initiatieven rond voedselverspilling te melden.

De consument kan voor zijn ideeën en vragen nu reeds terecht bij het Voedingscentrum, in het kader van de campagne «Hoe? 50 kilo!» om voedselverspilling tegen te gaan. En ook bijvoorbeeld Milieu Centraal heeft voedselverspilling als thema (weggooitest). Bedrijven kunnen daarnaast voor vragen en contacten met andere bedrijven en de overheid terecht bij Nowastennetwork.nl en Duurzamereten.nl. Hier zijn discussiegroepen actief via Twitter, LinkedIn en Facebook.