

Vergaderjaar 2015–2016

31 532

Voedingsbeleid

Nr. 165

BRIEF VAN DE STAATSSECRETARIS VAN ECONOMISCHE ZAKEN

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 18 augustus 2016

Hierbij bied ik u aan de «Monitor voedselverspilling – Update 2009–2014»¹. De monitor geeft inzicht in de mate van voedselverspilling in Nederland over de periode 2009–2014. Tevens bied ik u aan het rapport «Monitor Voedselverspilling – zelfmonitorings pilots»² met daarin het tussenresultaat van het onderzoek naar de mogelijkheden voor een zelfmonitor voedselverspilling door bedrijven in de voedselketen. Tot slot bied ik u aan, mede namens de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (SZW), het advies van Bureau Risicobeoordeling & Onderzoeksprogrammering (bureau) over de mogelijkheid voor het uitbreiden van de lijst met producten die uitgezonderd zijn van de verplichting voor de vermelding van een houdbaarheidsdatum³.

Monitor voedselverspilling

Uit de Monitor voedselverspilling blijkt dat in 2014 de voedselverspilling in Nederland, die gemeten wordt in kg, lag tussen minimaal 1,91 miljoen ton en maximaal 2,63 miljoen ton. Per hoofd van de bevolking komt dat neer op een verspilling tussen de 114 kg en 157 kg. Helaas moet ik constateren dat de voedselverspilling ten opzichte van 2009 in absolute zin waarschijnlijk niet is gedaald. Aan de andere kant lijkt er ook geen procentuele stijging in 2014 in vergelijking met 2009. Daarbij merk ik op dat de monitor gezien moet worden in de context van ontwikkelingen in huishoudens en bedrijven. Zo zijn bijvoorbeeld tussen 2013 en 2014 het productievolume van de landbouw, de import en export van levensmiddelen, het volume van door supermarkten verkochte producten en de omzet van de horecasector toegenomen.

¹ Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl

² Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl

³ Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl

Onderzoek naar zelfmonitoring voedselverspilling

De cijfers van de monitor bevatten een zekere mate van onzekerheid, weergegeven in een bandbreedte, met een minimum en maximum aantal kg. Dit wordt veroorzaakt door de huidige systematiek van de monitor, waarbij gebruikt wordt gemaakt van publieke gegevens over afval en voedselstromen. Deze «onzekerheid» is in 2015 aanleiding geweest om onderzoek te starten naar de mogelijkheden van zelfmonitoring voor bedrijven in de diverse schakels in de voedselketen. Het rapport «Monitor voedselverspilling, zelfmonitoringspilots» laat zien dat het mogelijk is om via zelfmonitoring meer inzicht te krijgen in de voedselverspilling in de verschillende ketenschakels, voor de ene ketenschakel met meer inspanning dan de andere ketenschakel. In een vervolgonderzoek wordt dit jaar gekeken naar de vraag hoe een representatief beeld te krijgen van de voedselverspilling in de verschillende ketenschakels, zodat een beter beeld ontstaat over de mate van voedselverspilling in Nederland.

Anders monitoren

Volgend jaar zal de laatste monitor voedselverspilling over de periode 2009–2015 verschijnen. De Europese Commissie heeft in het kader van de mededeling over Circulaire Economie (december 2015) voor lidstaten een verplichting tot monitoring en rapporteren over voedselverspilling voorgesteld.⁴ De methodiek voor monitoring zal samen met de lidstaten worden ontwikkeld. De resultaten van het door de Europese Commissie gefinancierde onderzoek FUSIONS⁵ zullen hierbij belangrijke input vormen. In de op 28 juni 2016 Landbouw- en Visserijraad aangenomen Raadsconclusies voedselverlies en -verspilling wordt ook gewezen op het belang van monitoring.

Het inzichtelijk maken van de cijfers zie ik als hét instrument in de strijd tegen voedselverspilling. Daarom zal ik nadrukkelijk inzetten op een betere monitor voedselverspilling. Ik vind het daarbij belangrijk om naast de voedselverspilling ook andere voedsel(rest)stromen in beeld te brengen. Daarmee wordt de monitor ook bruikbaar in het kader van het stimuleren van de Circulaire Economie, waarbij grondstoffen primair moeten worden benut waarvoor zij geproduceerd zijn en, indien dat niet mogelijk is, zo hoog mogelijk moeten worden verwaard. Voor een goed overzicht is medewerking van bedrijven onontbeerlijk. Nu de «Monitor Voedselverspilling – zelfmonitorings pilot» laat zien dat het mogelijk is op geaggregeerd niveau inzicht te krijgen in de verspilling in een sector, wil ik dan ook dit jaar in overleg met mijn collega van I&M én gezamenlijk met het bedrijfsleven een traject opstarten voor de doorontwikkeling van de Monitor voedselverspilling, die minder onzekerheden kent en breder is, waarmee op termijn voldaan kan worden aan de op handen zijnde Europese verplichte monitoring.

Advies over uitbreiding lijst met uitzonderingen vermelding THT-datum

Circa de helft van de voedselverspilling vindt plaats nadat de consument voedsel heeft gekocht. Een belangrijke oorzaak hiervan is dat veel consumenten op zich nog goede voedselproducten na de THT-datum (Tenminste Houdbaar Tot) niet meer gebruiken. In Bijlage X van verordening (EU) 1169/2011 is bepaald welke producten en productgroepen uitgezonderd zijn van de verplichting van het vermelden van een datum van minimale houdbaarheid. Uitbreiding van deze uitzonderingenlijst zal

⁴ Kamerstukken 34 395 en 22 112, nrs. 2 en 3

⁵ www.eu-fusions.org

wellicht leiden tot het minder weggooien van op zich nog goede voedselproducten door consumenten.

Dit kan echter niet zonder meer; de voedselveiligheid mag door die uitbreiding niet in gevaar komen. Aan bureau is daarom gevraagd om een risicobeoordelingsstudie te maken en aanbevelingen te doen voor mogelijkheden voor uitbreiding van de uitzonderingenlijst. Bureau adviseert om de uitbreiding van Bijlage X te baseren op objectieve proces- en/of productcriteria waaraan producten of productgroepen moeten voldoen. Dit is verwerkt in het advies. Het advies van bureau zal ik inbrengen in de Europese discussie over de uitbreiding van de lijst met producten die uitgezonderd kunnen worden van de vermelding van THT-datum. Hiermee beschouw ik de motie van de leden Geurts en Schouten van 21 september 2015 (Kamerstukken II, 2015–2016, 34 087, nr. 3) als afgedaan.

Overige ontwikkelingen

Het Voedingscentrum geeft voorlichting en praktische tools aan consumenten over het verminderen van voedselverspilling. In juni 2016 is het Voedingscentrum een actie gestart om mensen te helpen «op maat» in te kopen onder meer door het inzetten van een WhatsApp «Kitchen Assistant» en tips te geven over het bewaren van voedsel en koken met klikjes. Ook is «Kliekipedia» (onderdeel van de campagne van SIRE over voedselverspilling) overgenomen door het Voedingscentrum. Dit jaar wordt in samenwerking met de Staatssecretaris van I&M een nieuwe meting gestart naar de verspilling door consumenten. Op basis daarvan zal ik mijn inzet richting consumenten nader bekijken.

Daarnaast ben ik met het bedrijfsleven in gesprek over een Green deal inzake houdbaarheidsdata (Tenminste Houdbaar Tot data). Ik wil dat bedrijven zich inzetten om hun consumenten te voorzien van een betere uitleg over houdbaarheid van hun producten, met elkaar praten over een meer eenduidig en reëel gebruik van houdbaarheidsdata, en op producten waar geen datum op hoeft ook geen datum zetten. Ik wil daar na de zomer afspraken over maken.

Met gebruikmaking van de laatste inzichten vanuit het gedragswetenschappelijk onderzoek worden momenteel enkele pilots in de horeca gedaan, die de sector moeten inspireren tot verdere reductie van voedselverspilling.

Ook blijven de Staatssecretaris van SZW en ik ons onverminderd inzetten voor de samenwerking tussen Voedselbanken Nederland en de Alliantie Verduurzaming Voedsel. Partijen hebben ons in een gesprek op 21 april jl. laten weten dat deze samenwerking naar wens verloopt en zeer succesvol is.

Het onderwerp «resource efficiency» is goed verankerd in de innovatiecontracten van de topsector Agro&Food en Tuinbouw en Uitgangsmaterialen, waarmee innovatie op dat vlak gestimuleerd wordt. Zo zijn bijvoorbeeld de Alliantie Verduurzaming Voedsel en Wageningen UR Food & Biobased Research in 2015, met cofinanciering vanuit de Topsector Agri&Food, het project CARVE⁶ gestart om voedselverspilling in de agrifoodketen te verminderen. Gedurende 4 jaar gaan bedrijven in de voedselketen, in de vorm van pilots, aan de slag met kennis, instrumenten en beslismodellen. Onderwerpen die in de pilots aan bod komen zijn onder meer optimalisatie van bestelsystemen tussen fabrikanten en

⁶ Across supply Chain Action program Reduction of food waste, improved Valorisation & Resource Efficiency

retailers, het terugbrengen van reststromen in de keten door hoogwaardig hergebruik, en de vermindering van verspilling in huishoudens door productontwikkeling. Op 18 mei jl. zijn de resultaten van de eerste pilots gedeeld, die ook te vinden zijn op de website van het No Waste Network.

De Staatssecretaris van Economische Zaken,
M.H.P. van Dam