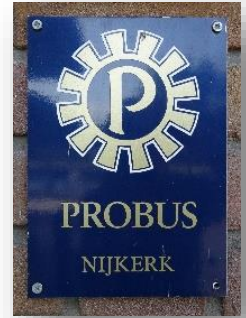


# Verlag bijeenkomst op 28 februari 2024



## 1. Opening en mededelingen van de voorzitter.

De volgende leden hebben zich afgemeld voor de bijeenkomst van vandaag:

- Fred van Roijen (aanwezig tot ca 12.00 uur)
- Jan van den Brink
- Henk Stormbroek
- Jos Vreeswijk
- Rens van Beek
- Wout van der Kleut (aanwezig tot ca 12.00 uur)

De borrel van vandaag wordt aangeboden door Erik Hess.  
Peter van Os wordt gefeliciteerd met zijn verjaardag vandaag.

## 2. Overige mededelingen:

- 1) Van de secretaris: geen;
- 2) Van de penningmeester: geen;
- 3) Van de Programmacommissie: geen;
- 4) Van de webmasters: geen;

## 3. Rondvraag:

Van de rondvraag wordt geen gebruik gemaakt.

## 4. Etiketten op voedselproducten en Nutri-score

De voordracht van vandaag wordt verzorgd door mevr. Dr. Alie de Boer, gepromoveerd aan de Universiteit Maastricht met als promotor Aalt Bast.  
In een levendige voordracht neemt zij ons mee in de wereld van de voedselveiligheid.

*Veiligheid, geborgd in wet- en regelgeving:*

Uitgangspunt is: "alle levensmiddelen moeten veilig zijn".



Hiertoe is het levensmiddelenrecht opgesteld, waarvan 98% Europese wetten en regels is vastgesteld.  
Nieuwe of gemodificeerde producten worden door de NVWA (Nederlandse Voedsel en waren Autoriteit) getoetst aan dit recht alvorens zo'n product vrijgegeven wordt voor consumptie.  
Het NVWA is ook belast met handhaving en geeft consumenten in de mogelijkheid om klachten bij hen in te dienen.

*Etiketten:*

Fabrikanten zijn verplicht om bepaalde informatie te vermelden op de etiketten, die bij verkoop in Nederland verplicht in de Nederlandse taal moeten zijn geschreven.

Voorbeelden van verplichte informatie zijn:

- inhoud in gewicht of inhoud
- E-codes t.b.v. allergieën
- Houdbaarheidsdatum, waarbij onderscheid gemaakt wordt in
  - THT: Tenminste Houdbaar Tot
  - TGT: Te Gebruiken Tot

THT is niet zo ernstig als consumptie plaatsvindt na de vermelde datum, omdat het product nog lang niet bedorven zal zijn. Uit de verkoop halen na deze THT-datum is weliswaar goed voor de voedselbanken, maar weggooien is de reinste voedselverspilling. Denk aan bier. Bovendien merk je het met zien, ruiken en proeven wel of een product ongeschikt geworden is voor consumptie.

Producten waarop TGT staat moet niet meer geconsumeerd worden na de vermelde datum, omdat het product aan bederf onderhevig is, zoals visproducten.

Er is een grijs gebied tussen reclame (verleiding) en misleiding.

*Nutri-score:*

Per product wordt een score toegekend van A t/m D.

Deze score geeft de mate van gezondheid weer van de verschillende merken binnen een zelfde product. Een ontbijtkoek met score A is gezonder dan eentje met Score D.

Onderling kunnen producten niet met elkaar vergeleken worden. Ontbijtkoek met score A zegt niets of het gezonder of ongezonder is dan pindakaas met score A.

De Nutri-score is niet hetzelfde als de schijf van vijf, maar aanvullend daarop.

Ongezonde producten met bijvoorbeeld score D worden niet verboden vanwege keuzevrijheid van consumenten.

Mevr. De Boer is zich bewust dat je met informatie op een etiket en de Nutri-score een groot deel van de bevolking niet bereikt die wel het meeste profijt zou kunnen hebben op de informatie. Het blijft voor de overheid een zoektocht hoe je juist ook deze groepen van de bevolking bereikt.