



Gepubliceerd in STW FoodGate 13/10/2011

Verpakking staat centraal bij de Europese voedselafval strategie.

De Europese Commissie (EC) heeft verklaard dat de optimalisatie van de voedselverpakking zonder te raken aan voedselveiligheid de hoofdcomponent is in een plan om voedselafval te reduceren. Binnen de Europese gemeenschap bedraagt de hoeveelheid voedselafval 89 miljoen ton of 179 kg per persoon (42 % huishoudelijke, 39 % industrieel, 14 % catering en 5 % retailers afval). Hierbij wordt gewaarschuwd dat als nu niets ondernomen wordt de hoeveelheid voedselafval zal toenemen tot 126 miljoen ton in 2020.

De verpakking van levensmiddelen wordt vaker gezien als de schuld van dit afvalprobleem eerder dan de oplossing. De Europese organisatie voor verpakking en milieu (EUROPEN) werkt hard om aan te tonen dat verpakking het probleem van voedselafval kan aanpakken. De Europese Commissie heeft daarbij deze boodschap duidelijk over genomen en stelt: "Het is belangrijk de balans te vinden tussen het verpakken in kleinere porties voor kleinere huishoudens (nieuwe levensstijl) en het vermijden van extra verpakking dat dit met zich meebrengt."

Het plan van de Europese Commissie benadrukt de nood aan innovatie bij de verpakking van voedsel met focus op nieuwe technologieën zoals actieve en intelligente verpakking en het gebruik van bio-verpakking. Verpakking gebaseerd op biobrandstoffen en/of bio-afbreekbare materialen zijn een concreet voorbeeld van innovatieve en duurzame verpakking. De EC benadrukt daarbij wel dat dit niet ten koste mag gaan van de voedselproductie. Bovendien staat ook de uitbouw van afzonderlijke afval collectiesystemen centraal.

Het moet verder benadrukt worden dat het design van een verpakking ook het afval kan reduceren. Daarbij is het de bedoeling om de consument de juiste verpakte hoeveelheid voedsel aan te bieden dat hij nodig heeft, waarbij gedacht wordt aan kleinere volumes of verpakkingen die verschillende porties bevatten. De EC voegt hieraan toe "Goed ontworpen verpakkingen kunnen er ook voor zorgen dat de producten langer bewaard kunnen worden door bijvoorbeeld de verpakkingen hersluitbaar te maken". Daarnaast zal een betere sealkwaliteit en het voorkomen van microlekken een belangrijke invloed hebben op verpakte levensmiddelen met vb. een langere houdbaarheid. Dit moet bedrijven in staat stellen hun productuitval te verminderen. Deze aanpak wordt ondersteund door een deelproject binnen het VIS-traject van Pack4Food: Optimalisatie en verbetering lasmaterialen en systemen.

Hiernaast kunnen traceringsystemen die de kwaliteit van het verpakte voedsel opvolgen ook een belangrijk onderdeel zijn bij het verminderen van voedselafval. Naast reeds bestaande systemen werd een nieuw gepatenteerd label in het Verenigd Koninkrijk ontwikkeld dat de versheid van een voedselproduct kan aantonen en op die manier ook zal bijdragen om de voedselafval te reduceren. Dit label zal door Open Life Packaging in het begin van 2012 op de markt gebracht worden en zal een weerspiegeling geven van de resterende kwaliteit van het voedsel afhankelijk van de tijd- en temperatuurcombinatie waaraan het levensmiddel reeds is blootgesteld. De werking van dit label is gebaseerd op de werking van verschillende enzymen die het label verkleuren bij bepaalde tijd en temperatuur combinaties.

Bronnen

Packaging placed centre stage in European food waste strategy by Rory Harrington

'Revolutionary' food freshness label will transform industry, developer claims by Ben Bouckley

luc.vandewalle@UGent.be

