

VISpas aanvragen

U heeft een VISpas nodig om te kunnen vissen in de meeste Nederlandse binnenwateren. Een VISpas is 1 jaar geldig.

[Read this information in English](#)

Verschillende vispassen

Naast de VISpas zijn er ook nog de:

[Kleine VISpas](#);

[JeugdVISpas](#).

Welke pas u nodig heeft, hangt onder andere af van:

uw leeftijd;

het aantal hengels waarmee u vist;

het aas dat u gebruikt.

Met de [VISpas-check](#) kunt u bepalen welke pas u nodig heeft.

VISpas aanvragen

U krijgt de VISpas automatisch als u lid wordt van een [hengelsportvereniging](#). De vereniging moet wel aangesloten zijn bij 1 van de hengelsportfederaties van Sportvisserij Nederland. Wilt u geen lid worden van een hengelsportvereniging, dan kunt u een kleine VISpas aanschaffen.

De meeste passen krijgt u door lid te worden van een hengelsportvereniging. De VISpas en JeugdVISpas kunt u ook [online bestellen bij Sportvisserij Nederland](#).

Wateren waar u mag vissen

Bij alle VISpassen hoort een lijst met wateren waar u met de gekozen pas mag vissen. Die lijst verschilt per soort VISpas. Waar u mag vissen kunt u digitaal opzoeken op de website [Visplanner](#). Daar kunt u ook een app voor uw mobiele telefoon downloaden. U kunt ook nog de papieren versie van de lijsten met wateren bestellen.

Visquota

De Europese Unie (EU) bepaalt elk jaar per soort vis de totale hoeveelheid die in het komende jaar mag worden gevangen en aangeland (TAC). De EU verdeelt die hoeveelheid daarna volgens eerder afgesproken percentages over de EU-lidstaten: de visquota.

Overzicht toegestane visquota en benutting

In het benuttingsoverzicht Nederlandse visquota staan de toegestane visquota en de benutting daarvan door de Nederlandse visserijsector. De benutting is de hoeveelheid vis per visbestand die al is gevangen. De Rijksdienst voor Ondernemend Nederland (RVO) publiceert elke maand het [Benuttingsoverzicht Nederlandse visquota](#) op hun website.

Visverboden bij overschrijden visquotum

EU-lidstaten mogen niet meer vissen op een soort vis dan het visquotum bepaalt. Gebeurt dit toch in bepaalde gebieden, dan

mogen vissers er niet meer op deze soort vis vissen. Dit heet een (tijdelijke) sluiting van de visserij. Zo'n sluiting moet voorkomen dat deze soort vis uitsterft.

Keuze voor duurzame voeding makkelijker maken

Consumenten moeten makkelijker kunnen kiezen voor duurzaam en gezond voedsel dat niet schadelijk is voor milieu en klimaat. Daarom besteedt de Rijksoverheid geld aan voorlichting over duurzaam eten. Ook moet het aanbod van plantaardige en duurzame voedingsproducten groter worden. Daar werkt de Rijksoverheid samen met bijvoorbeeld voedingsfabrikanten en supermarkten aan.

Voedselproductie heeft gevolgen voor milieu en klimaat

Voor het produceren van voedsel zijn veel grond, grondstoffen, water en energie nodig. Dat zorgt bijvoorbeeld voor minder water en grondstoffen in de bodem. Ook komen er broeikasgassen vrij die bijdragen aan klimaatverandering.

De overheid wil naar een duurzaam voedselsysteem dat minder schadelijk is voor milieu en klimaat. Dan helpt het als mensen weten wat duurzaam voedsel is. Ook moet de keuze voor duurzaam voedsel makkelijker worden. Bijvoorbeeld in de supermarkt of in een restaurant.

Duurzaam eten makkelijker maken

Als er veel duurzame voedselproducten te koop zijn of op een menukaart staan, kiezen mensen daar sneller voor. Of als ze bijvoorbeeld op ooghoogte in de winkel liggen. Daarom wil de Rijksoverheid dat bedrijven zoals supermarkten, cateraars en horeca hun voedselaanbod duurzamer maken. Het Voedingscentrum helpt daarbij met subsidie van het Rijk.

Ook de overheid zelf koopt bij voorkeur duurzaam voedsel in voor de eigen catering en restaurants. Daarvoor gelden de [criteria voor maatschappelijk verantwoord inkopen in catering](#).

Duurzaamheidsclaims en keurmerken op voedsel

Voedsel dat op een duurzamere manier is gemaakt, is vaak herkenbaar aan een onafhankelijk logo of keurmerk. Bij dit voedsel is er bijvoorbeeld:

- meer rekening gehouden met de uitstoot van broeikasgassen en gevolgen voor natuur en milieu;
- gelet op de gezondheid en het welzijn van dieren.

De Rijksoverheid geeft subsidie aan Milieu Centraal, om voorlichting over voedselkeurmerken te geven. Van elk plaatje op voedsel is de betekenis te vinden in de [keurmerkenwijzer](#). Ook bekijkt Milieu Centraal welke keurmerken de hoogste eisen stellen, duidelijk zijn over hun eisen en onafhankelijk gecontroleerd worden. Een topkeurmerk is bijvoorbeeld het [Europese biologische keurmerk](#).

Naast logo's en keurmerken doen voedselabrikanten uitspraken over de duurzaamheid van hun voedselproducten op de verpakkingen of in reclames. Die claims moeten kloppen.

[Hoe supermarkten werken aan duurzaamheid](#) is te vinden op het Dashboard Duurzaamheid Supermarkten.

Aanbod van duurzaam voedsel bijhouden

[Hoeveel Nederlanders uitgeven aan voedsel met een duurzaamheidskeurmerk](#) is te vinden in de Monitor Duurzaam Voedsel. Daarin staat ook hoeveel procent dat is van wat er in totaal aan voedsel wordt uitgegeven.

Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu houdt een database bij met de [gemiddelde milieubelasting van veel gegeten voedselproducten](#).

Hulp om duurzaam en gezond te eten

De overheid wil niet alleen de keuze voor duurzaam eten, maar ook die voor [gezonde voeding makkelijker maken](#). Dat gaat vaak samen. Groente en fruit (van het seizoen) eten en minder bewerkt of rood vlees is bijvoorbeeld goed voor de gezondheid en voor het klimaat. En niet te veel eten kopen zorgt dat mensen niet te veel eten en [zo min mogelijk voedsel weggooien](#).

Een [hulpmiddel voor duurzaam en gezond eten is de Schijf van Vijf](#) van het Voedingscentrum. Het Voedingscentrum krijgt subsidie van de Rijksoverheid om onafhankelijke informatie te geven over voeding.

Minder vlees en andere dierlijke producten

Plantaardige producten zijn minder schadelijk voor milieu en klimaat dan dierlijke producten. De Rijksoverheid wil daarom dat er in verhouding meer plantaardige producten gegeten worden en minder dierlijke, zoals vlees, zuivel en kaas. In 2030 moet gemiddeld 50% van de eiwitten die mensen uit voeding halen van plantaardige producten komen en 50% van dierlijke. Nu halen Nederlanders nog 57% van hun eiwitten uit dierlijke voedingsproducten en 43% uit plantaardige, blijkt uit de [voedselconsumptiepeiling](#), die onderzoekt wat Nederlanders eten.

De overheid trekt geld uit voor voorlichting van consumenten, onder meer door het Voedingscentrum:

[Tips om minder vlees te gaan eten.](#)

[Tips om duurzamer boodschappen te doen.](#)

Meer aanbod plantaardige eiwitten

Voor een groter aanbod van plantaardige eiwitten werkt de overheid samen met boeren, voedselabrikanten, supermarkten en andere voedselaanbieders. Zij moeten minder dierlijke eiwitten en meer plantaardige eiwitten aanbieden.

De overheid bekijkt hoeveel eiwitten mensen eten en wat voor soort eiwitten. En of dat verandert in de loop van de tijd. Supermarkten houden daarom bij hoeveel dierlijke en hoeveel plantaardige producten ze verkopen. De universiteit Wageningen geeft in de eiwitmonitor een [overzicht van de eiwitconsumptie](#).

Nederlandse eiwitproductie vergroten

Veel eiwitten komen nu nog uit het buitenland: ze worden vooral voor diervoeder gebruikt. Het doel van de [Nationale Eiwitstrategie](#)

(NES) is om minder afhankelijk te zijn van andere landen. Daarom gaat Nederland bijvoorbeeld meer plantaardige eiwitten zelf produceren.

Keuze voor gezonde voeding makkelijker maken

De Rijksoverheid wil dat iedereen makkelijk voor gezond eten kan kiezen. Daarvoor moet er in de supermarkt meer gezond eten liggen en minder ongezond eten. Ook moeten fabrikanten minder zout, suiker en verzadigd vet stoppen in bewerkte producten als sauzen en broodbeleg. Het voedselkeuzelogo Nutri-Score helpt mensen om betere voedingskeuzes te maken.

Voordelen gezonde voeding

Gezond eten heeft positieve effecten voor de gezondheid, zodat:

- [minder mensen overgewicht](#) hebben;

- de kans op ziekten afneemt;

- er minder zorg nodig is.

De overheid wil daarom dat iedereen snel en makkelijk kan kiezen voor gezonde voeding.

Gezond eten met de Schijf van Vijf

Een [hulpmiddel voor een gezond en duurzaam voedingspatroon](#) is de Schijf van Vijf. Daarin staat uit welk eten en drinken een gezond voedingspatroon bestaat. Denk bijvoorbeeld aan groente en fruit, volkorenbrood, olijfolie en peulvruchten. De Rijksoverheid financiert onafhankelijke voorlichting over verantwoorde en gezonde voeding. En over [veilig voedsel](#). Die voorlichting geeft het Voedingscentrum.

Gezond en duurzaam eten

Meer volgens de Schijf van Vijf eten is niet alleen goed voor iemands gezondheid maar ook voor het milieu en het klimaat. Daarom werken verschillende ministeries samen aan het [makkelijker maken van een gezonde én duurzame voedselkeuze](#).

Meer gezonde voeding in supermarkten

De overheid wil dat supermarkten meer gezonde voeding aanbieden. Nu passen maar 2 van de 10 producten in het gezonde eetpatroon van de Schijf van Vijf. 8 van de 10 levensmiddelen dus niet. Die verhouding moet veranderen.

Verder moeten bedrijven die voedingsmiddelen maken en verkopen, de [samenstelling van bewerkte producten verbeteren](#). Daar moet minder zout, verzadigd vet en calorieën in zitten. Dat staat in de [Nationale Aanpak Productverbetering](#), die tot 2030 loopt.

Gezond eten in de wijk

Zijn er in een buurt veel snackbars en andere aanbieders van ongezond eten? Dan is het voor de buurtbewoners moeilijker om voor gezonde voeding te kiezen. Daarom werkt de overheid aan een wet voor de voedselomgeving. Die zorgt dat gemeenten straks nieuwe verkopers van ongezond eten in een wijk kunnen weigeren.

Gezond eten op school

Scholen krijgen extra mogelijkheden om scholieren gezond eten aan te bieden. Ook maken ze leerlingen bewust van gezond eten.

Bijvoorbeeld:

Scholieren krijgen 3 keer per week een stuk groente of fruit.

Het basisonderwijs en voortgezet onderwijs nemen daarvoor deel aan het Europese programma [Schoolfruit](#).

Schoolkantines in het voortgezet onderwijs en het middelbaar beroepsonderwijs komen met een gezonder aanbod. Dat kan met het programma [Gezonde Schoolkantine](#).

Scholen leren kinderen wat goed en gezond eten is.

Bijvoorbeeld met smaak- en kooklessen en schooltuinen. Dat kan via het programma [Gezonde School](#) en een onderwijspakket als [Jong Leren Eten](#).

Gezond eten in de zorg

Juist in een ziekenhuis of andere zorginstelling moet de keuze voor gezond eten makkelijk zijn. De overheid wil daarom dat het voedingsaanbod in ziekenhuizen in 2030 gezond is. Om de zorg te helpen om het eten voor patiënten, bewoners, medewerkers en bezoekers gezonder te maken, gaat er subsidie naar het [project Goede zorg proef je](#).

Informatie op de verpakking van voeding

Om voeding met een betere samenstelling te kiezen, staat er informatie op de verpakking.

Ingrediënten op etiket

Op een [etiket van voeding](#) staat welke ingrediënten in het product zitten. En wat de voedingswaarde is. Bijvoorbeeld hoeveel calorieën er in een product zitten, hoeveel zout, vet en suikers. Ook kleurstoffen, smaakstoffen en conserveermiddelen staan op de ingrediëntenlijst.

Voedselkeuzelogo Nutri-Score

Daarnaast kan op de voorkant van producten het voedselkeuzelogo [Nutri-Score](#) staan. Door dit logo kunnen consumenten eenvoudiger kiezen voor producten met een betere samenstelling dan andere. Bedrijven zijn niet verplicht het logo op hun producten te zetten.

Veilige voeding

Bedrijven die voedingsmiddelen maken, moeten zorgen dat deze veilig zijn. Consumenten mogen er niet ziek van worden. De Rijksoverheid controleert of bedrijven een voedselveiligheidsplan opstellen en de regels voor voedselbereiding naleven.

Fraude met voedsel kan gevaarlijk zijn

Voedselfraude kan gevaarlijk zijn voor de gezondheid. Het is dan namelijk niet bekend wat er precies in het product zit. Er kunnen schadelijke stoffen in zitten of stoffen waar mensen allergisch voor zijn.

Voorbeelden van voedselfraude zijn:

paardenvlees als rundvlees verkopen;

water toevoegen om vlees of vis zwaarder te maken;
eieren biologisch noemen als ze dat niet zijn;
een onjuist land van herkomst vermelden bij groente, fruit of oliën.

Voedselveiligheid controleren

Namens de Rijksoverheid controleert de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) of de voedselproductie en -verkoop veilig gebeurt. Dat doet de NVWA bij producenten, handelaren en horeca.

Bedrijven zijn zelf verantwoordelijk voor de productie van veilige en betrouwbare voedingsmiddelen. De [voedingssector heeft eigen controlesystemen](#). Zijn deze goed op orde? Dan kunnen ze minder vaak controles van de NVWA krijgen. Zo kan de NVWA meer aandacht besteden aan bedrijven die nog niet voldoen aan alle eisen.

Voedselveiligheidsplan voor bedrijven

Bedrijven die met voedsel omgaan, moeten dat op een veilige en hygiënische manier doen. Daarmee voorkomen ze dat consumenten ziek worden. Met een [voedselveiligheidsplan](#) brengt een bedrijf in kaart wat ze moeten doen om veilig te produceren. En hoe ze fouten kunnen voorkomen. Bijvoorbeeld door te letten op:

hygiëne van medewerkers (zoals handen wassen en haar bedekken);
schoon vervoeren en goed opslaan van ingrediënten en voeding (zoals schone melkcontainers en loodsen);

hygiëne bij het verwerken van voedsel (zoals schone machines die bijvoorbeeld brood snijden);
goed verpakken van voedsel (zoals snel invriezen).

Bedrijven volgen daarbij de [regels voor de productie van veilig voedsel](#) van het HACCP-systeem (Hazard Analysis Critical Control Points).

Onveilig voedsel melden

In voedingsmiddelen of diervoeders kunnen stoffen belanden die er niet in horen. Bijvoorbeeld schimmeltoxines of restanten van gewasbeschermingsmiddelen. Bij de productie kunnen er ook ziekmakende bacteriën in voeding terechtkomen. Zoals de listeriabacterie in gerookte vis. Deze stoffen en bacteriën kunnen schadelijk zijn voor de gezondheid van mensen.

Bedrijven moeten voedselproducten met gevaarlijke stoffen of bacteriën van de markt halen. En ze moeten het melden bij de NVWA.

Onveilige voedselproducten terugvinden

Voedselproducenten moeten snel kunnen achterhalen waar hun producten vandaan komen en waar ze naartoe gaan. Zo kan een bedrijf een onveilig product snel van de markt halen en vernietigen als dat nodig is.

Regels voor veilig voedsel

Voedsel mag de gezondheid en veiligheid van consumenten niet in gevaar brengen. Daarom zijn er regels voor de veiligheid en kwaliteit van voedsel.

Europese regels voedselveiligheid

De regels voor voedselveiligheid zijn voor alle landen van de Europese Unie (EU) gelijk. Deze regels staan in de [Algemene levensmiddelenwetgeving](#) of General Food Law .

Voedselveiligheidseisen in Warenwet

De Rijksoverheid heeft de Europese regels in Nederlandse wetten vertaald. In de [Warenwet](#) staat aan welke eisen levensmiddelenbedrijven moeten voldoen. Er staan bijvoorbeeld regels in voor het hygiënisch bereiden van levensmiddelen en over wat er op de etiketten van levensmiddelen moet staan.

Veiligheid dierlijke producten in Wet dieren

De [Wet dieren](#) stelt eisen aan de veiligheid van diervoeder en vlees. Met bijvoorbeeld regels over de slacht van dieren, de opslag en het vervoer van vlees.

Internationaal samenwerken aan voedselveiligheid

Omdat voedsel de hele wereld over reist, is internationale samenwerking belangrijk. Dat gebeurt in de Europese Unie (EU) en wereldwijd.

In Europa geeft de [Europese Voedselveiligheidsautoriteit](#) (European Food Safety Authority, EFSA) advies over de risico's voor voedselveiligheid. De EFSA is een onafhankelijk onderzoeksinstituut dat de Europese Commissie adviseert.

Wereldwijd werken 188 landen samen in de [Codex Alimentarius Commission \(Codex\)](#). Zij spreken daarin samen internationale richtlijnen voor levensmiddelen af.

Minder zout, verzadigd vet en suiker in voeding

Er zit te veel zout, suiker en verzadigd vet in bewerkte producten. Die veroorzaken gezondheidsproblemen zoals overgewicht en chronische ziekten. De Rijksoverheid wil daarom dat fabrikanten minder zout, suiker en verzadigd vet aan producten toevoegen.

Betere producten voor een betere gezondheid

De helft van de Nederlandse volwassenen is te zwaar. Ook komen chronische ziekten vaak voor. Om ervoor te zorgen dat minder mensen te zwaar en chronisch ziek zijn, wil de Rijksoverheid dat fabrikanten minder zout, suiker en verzadigd vet aan bewerkte producten toevoegen. Zodat winkels, horeca en catering verbeterde bewerkte producten aanbieden. Dan eten mensen minder suiker, zout en verzadigd vet als ze die producten kiezen.

Minder ongezonde voedingsstoffen toevoegen

De hoeveelheid ongezonde voedingsstoffen in bewerkte producten moet lager. De Rijksoverheid heeft samen met onder anderen voedingsdeskundigen bepaald:

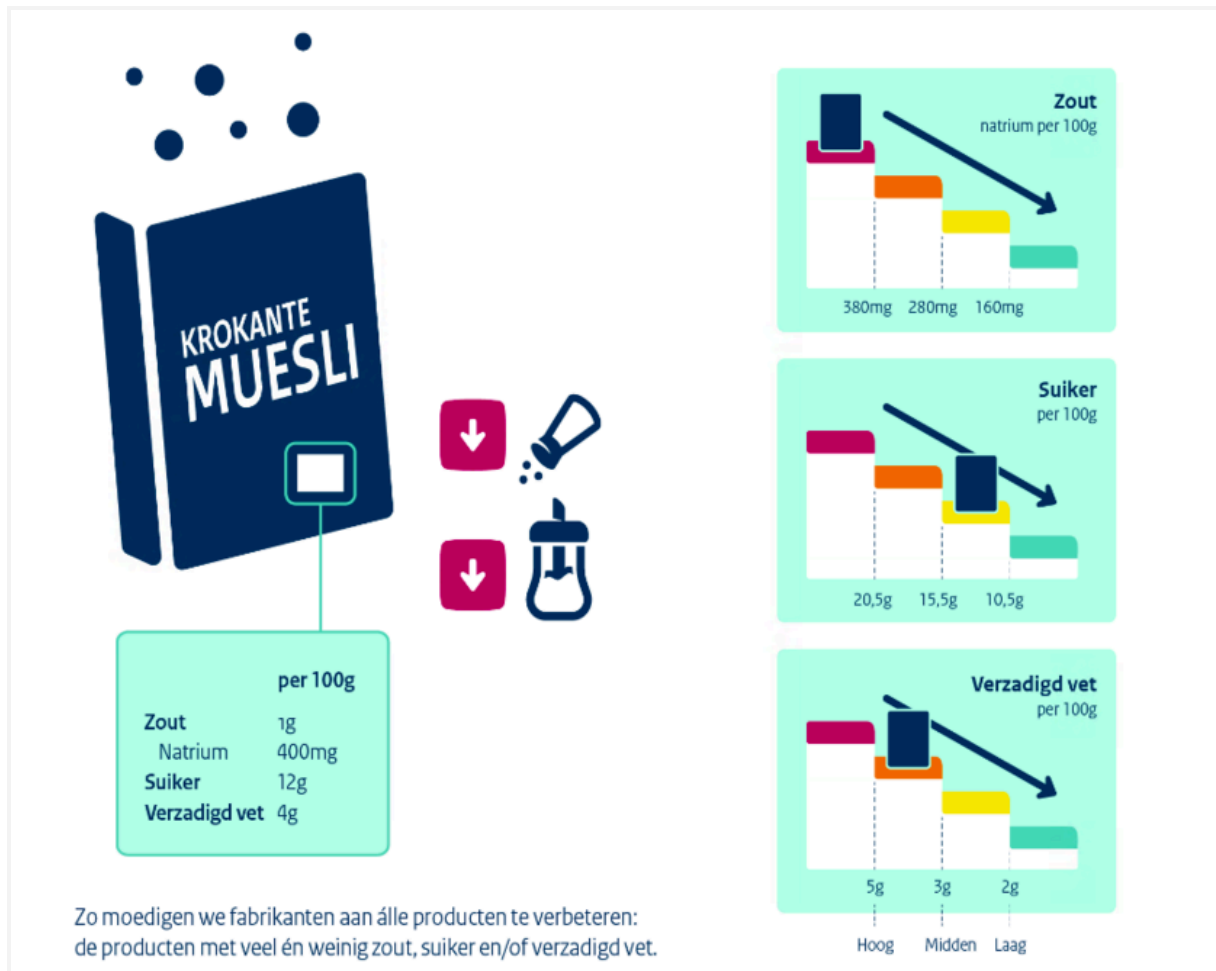
- welke grenzen er zijn aan de hoeveelheid zout, suiker en verzadigd vet;

- dat kant-en-klaarmaaltijden minder zout worden;

- dat in 2030 [in elke productgroep 50% van de producten tot de beste categorie](#) behoort en maximaal 10% tot de slechtste.

Deze maatregelen staan in de [Nationale Aanpak Productverbetering](#), die volgt uit [afspraken in het Nationaal Preventieakkoord](#).

[Vergroot afbeelding](#)



Voorbeeld: de krokante muesli van een fabrikant staat op de hoogste trede voor zout, op een trede lager voor verzadigd vet en op de een na laagste trede voor suiker. De fabrikant kan de hoeveelheid zout, suiker en verzadigd vet verminderen. Zo brengt hij zijn krokante muesli voor de 3 voedingsstoffen naar een lagere, en dus betere trede.

Onderzoeken of producten beter worden

Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) onderzoekt de samenstelling van bewerkte producten. Dat gebeurt met de Levensmiddelendatabank (LEDA). Daarin staan de [etiketgegevens van meer dan 150.000 producten](#) die te koop zijn in Nederlandse supermarkten.

Het RIVM rapporteert in 2026 (LEDA 2025), 2028 (LEDA 2027) en 2031 (LEDA 2030). De Rijksoverheid evalueert ook tussentijds.

Subsidies en andere hulp voor fabrikanten

Er is subsidie voor fabrikanten die de samenstelling van hun producten verbeteren. Meer informatie over de mogelijkheden staat in de [subsidie- en financieringswijzer van de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland \(RVO\)](#).

De overheid heeft ook een subsidie gegeven aan de organisatie FoodvalleyNL om bedrijven te helpen producten te verbeteren.

Nationale Aanpak Productverbetering: vragen en antwoorden

Lees de [veelgestelde vragen en antwoorden over de Nationale Aanpak Productverbetering](#) (NAPV). Of bekijk de [infographic over de NAPV](#).

Contact bij vragen over de methodiek

Mail het RIVM bij [vragen over de totstandkoming en ontwikkeling van de methodiek](#).

Mail het Voedingscentrum bij [vragen over de Levensmiddelendatabank](#).

Verslagen en andere documenten over productverbetering

[Documenten over productverbetering voedingsmiddelen;](#)
[Verslagen van overleggen \(2020-nu\) van de overheid met bedrijven en anderen;](#)
[Verslagen van overleggen \(2019\) van de overheid met bedrijven en anderen.](#)

Nutri-Score: producten vergelijken en kiezen

De Nutri-Score laat zien of een product een betere keuze is, vergeleken met hetzelfde soort product. Zo heeft ontbijtkoek zonder suiker een hogere Nutri-Score dan ontbijtkoek met suiker. Hiermee helpt de Nutri-Score om te kiezen voor het product met een betere samenstelling. Sinds 1 januari 2024 is Nutri-Score het officiële voedselkeuzelogo. De Schijf van Vijf blijft het advies voor gezonde voeding.

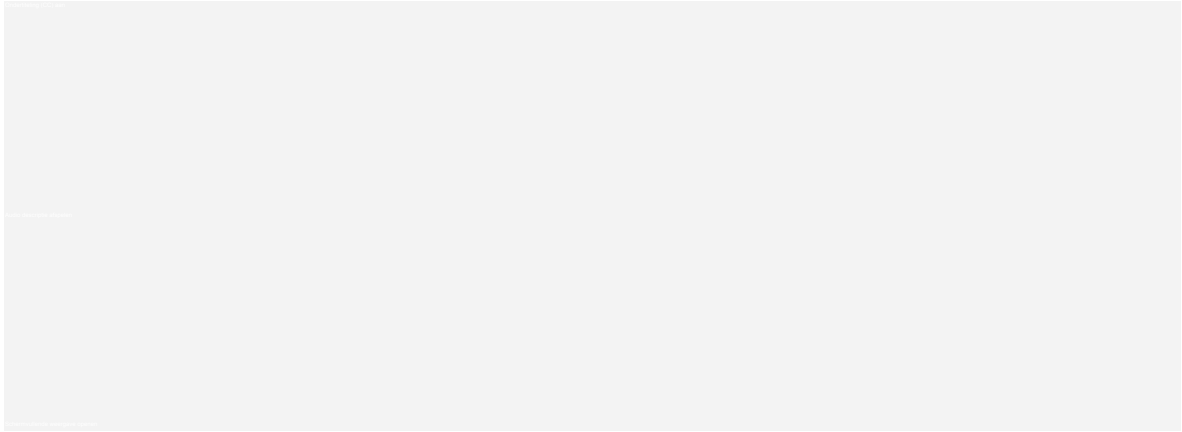
Nutri-Score: van donkergroen (A) tot donkeroranje (E)

Videospeler

00:00

00:42

Gebruik pijl omhoog/omlaag om het volume te verhogen/verlagen.



[Download deze video](#)

[Uitgeschreven tekst](#)

De Nutri-Score van een product staat op de voorkant van de verpakking. Het geeft producten op basis van hun voedingswaarde een score met kleuren en letters: van donkergroen (A) tot donkeroranje (E).

[Vergroot afbeelding](#)



Heeft een product de donkergroene Nutri-Score A, dan heeft het een betere samenstelling dan een zelfde soort product met een oranje Nutri-Score D. Voorbeeld: ontbijtkoek met een donkergroene A is een betere keuze dan ontbijtkoek met een oranje D. Dat betekent niet dat een product met een donkergroene A of B gezond is. Maar wel dat het een betere keuze is dan hetzelfde soort product met een oranje D. Het is dus niet de bedoeling muesli te vergelijken met pindakaas.

[Vergroot afbeelding](#)

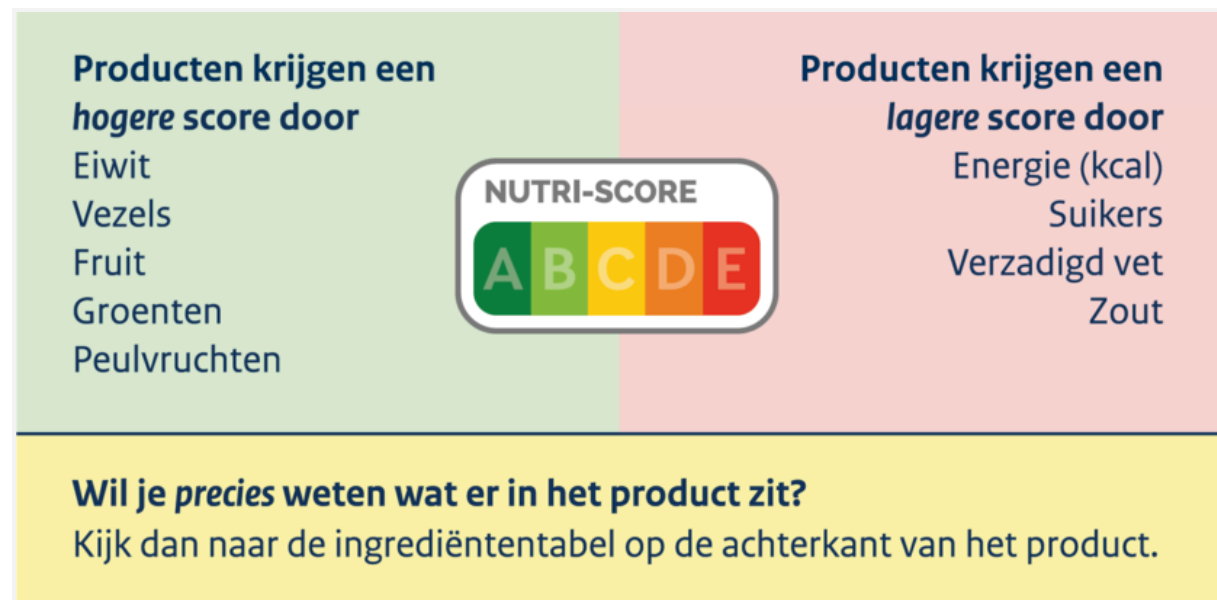


De Nutri-Score is vooral handig bij voedingsmiddelen die niet in de [Schijf van Vijf](#) staan. Zoals sauzen, frisdranken, koeken, pizza's en snacks. Voor een gezond voedingspatroon blijft het advies om de Schijf van Vijf te gebruiken. De Nutri-Score vervangt de Schijf van Vijf niet.

Nutri-Score kijkt naar samenstelling product

Bij de Nutri-Score wordt gekeken naar de samenstelling van een product:

[Vergroot afbeelding](#)



Producten met eiwit, vezels, fruit, groenten en peulvruchten krijgen een hogere Nutri-Score. En een lagere score door een hoog energiegelhalte (kcal), suikers, verzadigd vet en zout. Heeft een product een donkergroene Nutri-Score A, dan heeft het een betere samenstelling dan een zelfde soort product met een oranje Nutri-Score D.

Hoe kan Nutri-Score mij helpen?

De Nutri-Score kan helpen bij het maken van voedingskeuzes, in drie stappen:

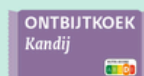
[Vergroot afbeelding](#)

1 KIJK naar de score van het product.



2 VERGELIJK de scores van dezelfde soort producten.
Heeft de ontbijtkoek een gele **C**? Kijk dan of er ook ontbijtkoek met een groene **B** of **A** is.

Je vergelijkt ontbijtkoek dus **niet** met pastasaus.



3 KIES voor het product met een betere samenstelling.
Ontbijtkoek met een groene **A** heeft een betere samenstelling dan ontbijtkoek met een gele **C** of oranje **D**.

Een groene **A** of **B** wil niet meteen zeggen dat het product gezond is, maar dat het in vergelijking met dezelfde soort producten een betere samenstelling heeft.



[Uitgeschreven tekst](#)

Voorbeeld ontbijtkoek

Bij ontbijtkoek zijn er verschillende keuzes. Bijvoorbeeld ontbijtkoek zonder suiker, ontbijtkoek met minder suiker of ontbijtkoek met kandij. Welke van de drie ontbijtkoeken heeft dan een betere samenstelling? Daar kan de Nutri-Score bij helpen.

[Vergroot afbeelding](#)



Nutri-Scores van verschillende soorten ontbijtkoekverpakkingen.

De donkergroene A laat zien dat de ontbijtkoek 'zonder suiker' een betere samenstelling heeft dan de ontbijtkoek 'minder suiker' met een gele C. En ook beter dan de ontbijtkoek 'kandij' met een oranje D. In dit geval is ontbijtkoek zonder suiker met de donkergroene A dus de betere keuze voor ontbijtkoek.

Nutri-Score in Europa

De Nutri-Score wordt in meer Europese landen gebruikt zoals in Duitsland, Zwitserland, Luxemburg en België. En sinds 1 januari 2024 ook officieel in Nederland. Wetenschappers hebben dit systeem ontwikkeld. De overheden van al deze landen houden het gebruik van de Nutri-Score met elkaar in de gaten en ze zorgen voor controle.

Vermindering voedselverspilling

Wereldwijd wordt ongeveer 30% van al het voedsel weggegooid. In Nederland is dat ongeveer 25%. Die voedselverspilling heeft grote gevolgen voor het klimaat en de leefomgeving. Daarom wil de Rijksoverheid deze verspilling halveren.

Veel voedsel niet gegeten

Veel goed voedsel wordt niet opgegeten en verdwijnt bijvoorbeeld in de vuilnisbak. Daarnaast gaat er veel voedsel verloren bij oogsten, opslag, productie en vervoer. Dat kost niet alleen veel geld. Het is ook slecht voor het klimaat, want kostbare grondstoffen als water, grond en energie worden voor niets gebruikt. Door voedselverspilling tegen te gaan, kan de overheid de negatieve gevolgen van voedselproductie op de leefomgeving sterk verminderen.

50% minder voedselverspilling in 2030

De Verenigde Naties (VN) willen [wereldwijd de voedselverspilling met 50% verminderen in 2030](#). Ook de Europese Unie en Nederland hebben afgesproken dat ze de helft minder voedsel willen verspillen. Iedereen, zowel consumenten als bedrijfsleven, moet dat doen, en de overheid helpt daarbij.

Informatie voor consumenten om minder voedsel weg te gooien

De overheid ondersteunt maatregelen en organisaties die consumenten helpen minder eten weg te gooien.

Het Voedingscentrum geeft [tips aan consumenten hoe zij minder voedsel kunnen verspillen](#). Bijvoorbeeld door eten op

de juiste manier te bewaren, en niet meer voedsel te kopen en te koken dan ze nodig hebben.

De stichting Samen Tegen Voedselverspilling heeft ook [tips om thuis minder eten te verspillen](#).

Elk jaar in september is de [Verspillingsvrije Week](#) voor consumenten en bedrijven, waar iedereen gratis aan mee kan doen.

Ook bedrijven kunnen consumenten helpen om minder voedsel te verspillen. Zij kunnen bijvoorbeeld:

- kleinere porties aanbieden;

- betere informatie geven over de houdbaarheid van voedsel.

Geld voor onderzoek

De overheid stelt geld beschikbaar voor:

- onderzoek naar goede maatregelen tegen voedselverspilling;
- het monitoren van hoeveel voedsel in Nederland elk jaar in de afvalbak verdwijnt;

- onderzoek naar hergebruik van niet opgegeten voedsel en voedsel dat overblijft in de voedselindustrie.

Samenwerken met bedrijfsleven en anderen

Onder meer gemeenten, voedselabrikanten, supermarkten, banken en kennisinstituten hebben zich [aangesloten bij de stichting Samen Tegen Voedselverspilling](#). Die krijgt subsidie van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) om de

voedselverspilling terug te dringen. Bij consumenten, maar ook bij boeren, fabrieken, supermarkten en in de horeca.