



Criteria & rangorde Maaltijden & Tussendoortjes

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	1
1. Inleiding	1
2. De criteria	2
1. Hygiënenormen	2
2. Milieuvisie en –praktijk van het bedrijf	2
3. Criteria betreffende beperking van het verpakkingsafval	2
a. Afval vermijden	2
b. De hoeveelheid afval verminderen	3
4. Criteria betreffende productieproces en transport	3
a. Energiezuinig en waterbesparend	3
b. Biologische producten	4
c. Seizoens- en streekproducten	4
d. Vleesarm	5
e. Vrij van producten die genetisch gemodificeerde organismen bevatten	5
f. Producten uit eerlijke handel	6
3. Maaltijden	7
Bereik	7
Rangorde	7
4. Tussendoortjes & maaltijdingrediënten	7
Bereik	7
Rangorde	7
5. Recepties	7
Bereik	7
Rangorde	8
a. Basis	8
a. Hogere plaats in de rangorde	8
6. Ondersteuning door onderzoeks- en beleidsdocumenten	8
Onderzoek	8
Beleid	8

1. Inleiding

In dit onderzoek richten we ons zowel op maaltijden als op recepties en tussendoortjes.

Het aanbieden van milieusparende maaltijden en recepties is vooral een kwestie van het nemen van energie- en waterbesparende maatregelen en het werken met biologische producten. Het voorkomen en beheersen van de afvalstroom weegt minder zwaar door op de milieubalans, maar straalt wel het milieuvriendelijk karakter uit van het bedrijf. De symbolische waarde van afvalpreventie mag dus niet onderschat worden.

De onderstaande criteria kunnen in de meeste gevallen omgezet worden in indicatoren. Deze vormen een instrument om de milieucriteria meetbaar te maken en om te controleren of en in welke mate de maaltijden, recepties en tussendoortjes aan de criteria voldoen.

Nadien wordt ingegaan op de rangorde per productgroep: maaltijden, tussendoortjes en recepties afzonderlijk.

2. De criteria

1. Hygiënenormen

Het spreekt voor zich dat het aanbieden van de maaltijden en dranken moet voldoen aan de wetgeving op de voedingsmiddelenhygiëne (Koninklijke besluiten van 1995 en 1997).

2. Milieuvisie en –praktijk van het bedrijf

Het aanbieden van een milieuvriendelijk product of een milieuvriendelijke dienst vergt een in de bedrijfscultuur verweven en continue aanpak. De achterliggende milieuvisie is vaak niet uitgeschreven maar wordt meestal enkel via informele weg uitgedragen. Dit garandeert echter niet altijd dat in alle facetten van het productieproces gekozen wordt voor een milieuvriendelijke aanpak. Een geschreven milieubeleidsverklaring, die ook opgevolgd en geëvalueerd wordt, biedt voor de klant een belangrijk toetsingselement.

Indicatoren maaltijden:

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren tussendoortjes & maaltjidingrediënten:

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren recepties:

- Het cateringbedrijf heeft een schriftelijk milieubeleid, bestaande uit:
 - Milieubeleidsverklaring
 - Milieubeleidsplan
 - Milieujaarverslag
- Het cateringbedrijf of de traiteur zorgt voor voldoende voorlichting en vorming aan haar personeel omtrent een milieubewuste bedrijfsvoering.

3. Criteria betreffende beperking van het verpakkingsafval

De cateraar kan de milieubelasting als gevolg van verpakkingen terugdringen door te kiezen voor:

- producten die zo min mogelijk verpakt zijn;
- grootverpakkingen
- verpakkingen die opnieuw gebruikt kunnen worden (bijv. retourverpakkingen voor drank);
- verpakkingen die uit minder milieubelastende materialen bestaan (in deze volgorde).

a. Afval vermijden

Verantwoording criterium:

Door gebruik te maken van een brooddoos, moeten geen koekjes en dranken in kleine individuele verpakkingen meegegeven worden en kan er toch een gevarieerde maaltijd in één doos gestoken worden.

Opmerking: Ook zonder alle voedingsmiddelen afzonderlijk te verpakken kan een goede hygiëne gewaarborgd blijven, zeker wanneer het voedsel slechts gedurende korte tijd wordt aangeboden. Voorwaarden: ademschotten/vitrines, tangen en een maximale presentatietijd van 2 uur of gekoelde presentatie.

Toepassingen:

- Gebruik van **verpakkingsloze producten**: groenten en fruit, zelfgemaakte desserts of gerechten
- Maaltijden en ingrediënten aangeleverd/klaargemaakt in **herbruikbare recipiënten of verpakkingen**: herbruikbare om- en transportverpakkingen zoals containers, kunststof emmers, bakken, potten, pallets (vb. Koeken in samenwerking met plaatselijke bakker)
- **Open uitgifte** van porties (verpakkingsloos serveren van geproportioneerde hoeveelheden)
- **Pompsysteem voor sauzen**: ofwel 1-, 2-, 3- of 4-delige sauzenbars vanuit de grootverpakking gevuld, ofwel pompen voor op de grootverpakking
- **Duurzaam servies**
- **Brooddozen** voor de broodmaaltijd, aluminium verbannen

Indicatoren maaltijden:

- De cateraar werkt met herbruikbare containers en niet met apart verpakt maaltijden

Indicatoren tussendoortjes & maaltijdingrediënten

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren recepties:

- De cateraar maakt gebruik van retourverpakkingen (bijv. wijnen, frisdranken, waters, enz. in retourflessen).
- De cateraar hanteert duurzaam serviesgoed, opdienschalen, enz. in plaats van wegwerpmaterialen (B).

b. De hoeveelheid afval verminderen

Verantwoording criterium:

Voedingsmiddelen in grootverpakking leveren een besparing van de hoeveelheid verpakkingsafval op en is daarom te verkiezen boven deze in kleine (portie)verpakkingen.

Wanneer porties (maaltijden of broodjes) apart verpakt zijn in aluminium of kunststof en deze verpakkingen weggeworpen worden, wordt de afvalberg aanzienlijk groter dan bij alle voorgaande systemen. Hetzelfde geldt voor het gebruik van wegwerpborden, -bekers en -bestek.

Ook het gebruik van biologisch afbreekbaar verpakkingsmateriaal is een middel om de hoeveelheid verpakkingsafval te verminderen. Wel moet telkens weer nieuw (afbreekbaar) verpakkingsmateriaal aangemaakt worden. Alle voordelen van dit materiaal gaan echter verloren wanneer het bij het restafval terecht komt (aangezien het dan verbrand wordt), in plaats van bij het GFT of op de composthoop.

Toepassingen:

- Voedingsmiddelen (ingrediënten en andere) in **bulkverpakking**: bloem, suiker, koeken,...
- Producten in **enkelvoudige verpakking (niet 2-, 3- of 4-dubbel)**
- **Sauzen in fles-op-zijn-kop** ipv apart verpakte porties

Indicatoren maaltijden:

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren tussendoortjes & maaltijdingrediënten

- De tussendoortjes & maaltijdingrediënten zijn verpakt in grootverpakking

Indicatoren recepties:

- De cateraar maakt gebruik van grootverpakkingen (B).
- De cateraar houdt het afval gescheiden bij en biedt het aan voor recycling (B).
- De cateraar hanteert milieusparende servetten, vervaardigd uit ongebleekt, gerecycleerd papier (B).

4. Criteria betreffende productieproces en transport

a. Energiezuinig en waterbesparend

Verantwoording criterium:

Zowel voor de bereiding van de maaltijden als voor het bewaren van de ingrediënten en eindproducten en het onderhoud van de keuken wordt voorkeur gegeven aan energiezuinige en waterbesparende toestellen, gezien het belang van deze factor in de totale milieubalans van cateraars.

Over welke toestellen gaat het onder meer ?

- Kooktoestellen
- Vaatwassers
- Koelkasten
- Vriezers
- Waterboilers

Omdat nieuwe apparaten veelal veel minder energie verbruiken kan het zowel uit oogpunt van milieu als kosten verstandig zijn een apparaat te vervangen nog voordat het technisch afgeschreven is. Dit weegt duidelijk op tegen het ontstaan van afval bij het afdanken van de apparaten. De materialen kunnen meestal gerecycleerd worden.

Maaltijden die voor de bereiding, bewaring, transport en eventueel het regenereren of heropwarmen van de maaltijd weinig energie verbruiken verdienen de voorkeur. Het afkoelen, weer opwarmen en/of op warmte houden van warme maaltijden verbruikt veel energie.

Koken op aardgas of met inductiekookplaten verbruiken het minst energie.

Indicatoren maaltijden:

- De cateraar biedt maaltijden aan in een warmteketen

Indicatoren tussendoortjes & maaltijdingrediënten

- De tussendoortjes worden aangeboden zonder tussenkomst van automaten

Indicatoren recepties:

- Bij de aanschaf van nieuwe keukentoeestellen door het cateringbedrijf zijn energiezuinigheid waterbesparing belangrijke aankoopcriteria (B).
- De cateraar gebruikt koelkasten zonder CFK's, HCFC's en HFK's als koelvloeistoffen, maar met bijvoorbeeld propaan of isobutaan (B).
- De cateraar maakt gebruik van een warmteketen bij transport van warme hapjes (B).
- De maaltijden / hapjes worden ook altijd kort voor het verbruik ervan klaar gemaakt zodat de bewaringsperiode minimaal is (B).
- De cateraar kookt op aardgas of met inductiekookplaten.

b. Biologische producten

Verantwoording criterium:

Voedingsproducten geproduceerd volgens de biologische productiemethode (EC 2092/91), zijn te verkiezen boven voeding niet afkomstig uit de biologische landbouw. Deze maaltijden dragen het biogarantielabel of een buitenlands biolabel. Mogelijke buitenlandse biolabels zijn: AB (Agriculture Biologique, Frankrijk), Nature & Progrès (Frankrijk), EKO (Nederland), Demeter (biologisch-dynamisch), Bioland (Duitsland), Naturland (Duitsland), Bioagricert (Italië), AIAB (Italië), Soil Association (Verenigd Koninkrijk).

Biologische landbouw is een duurzame en milieuvriendelijke landbouwmethode. Chemische bestrijdingsmiddelen worden niet gebruikt en dankzij de bodemzorg treedt er geen bodemdegradatie op. De voedingskwaliteit van biologische producten is goed, onder meer dankzij de teelteisen: geen pesticiden, hormonen of preventieve antibiotica. De biologische landbouw leent zich prima voor natuur- en landschapsontwikkeling, heeft positieve effecten op de biodiversiteit en laat ruimte voor natuurlijke landschapselementen. Er zijn ook eisen voor biologische maaltijden. In dat geval worden additieven slechts beperkt toegelaten.

Indicatoren maaltijden:

- de cateraar kan maaltijden aanbieden die (gecertificeerd) biologisch zijn
- de cateraar kan maaltijden aanbieden die (gecertificeerd) biologische onderdelen bevatten

Indicatoren tussendoortjes & maaltijdingrediënten

- de tussendoortjes / maaltijdingrediënten zijn (gecertificeerd) biologisch

Indicatoren recepties:

- De cateraar kan recepties aanbieden waarbij bepaalde onderdelen (bepaalde hapjes of drankjes) van biologische oorsprong zijn (B).
- De cateraar kan een volledig biologische receptie verzorgen. Dit betekent dat alle aangeboden drankjes en hapjes op de receptie 100% biologisch zijn.

c. Seizoens- en streekproducten

Verantwoording criterium: door zoveel mogelijk gebruik te maken van producten van het seizoen en van producten die in de streek geproduceerd zijn wordt de milieubelasting veroorzaakt door transport en het bewaren (koeling) en verpakken van de producten tot een minimum beperkt.

De voorkeur gaat uit naar producten uit eigen streek. Streekeigen producten zijn milieuvriendelijker, omdat ze minder transport vergen. Dat betekent een lager brandstofverbruik en minder vervuiling bij

het vervoer (per vliegtuig of vrachtwagen), én minder energieverbruik bij de opslag (koeling). Bovendien hebben ze geen plastic folie nodig, want ze kunnen vers worden verkocht in de streek van herkomst.

De voorkeur gaat tevens uit naar producten van het seizoen. Het kost veel energie om groenten te leveren buiten 'het seizoen', omdat deze ofwel uit serres (glastuinbouw verbruikt enorm veel energie) ofwel uit het buitenland komen.

Indicatoren maaltijden:

- De cateraar biedt maaltijden aan die seizoens- en streekgebonden ingrediënten bevatten

Indicatoren tussendoortjes & maaltijdingrediënten

- De verse tussendoortjes & maaltijdingrediënten zijn afkomstig uit de eigen streek en van het seizoen

Indicatoren recepties:

- De cateraar hanteert een bewuste aankooppolitiek op het vlak van seizoen- en streekgebonden groenten en fruit (B).

d. Vleesarm

Verantwoording criterium:

Vleesarme maaltijdvoorziening is te verkiezen. Over het algemeen is de productie van vlees meer *milieubelastend* dan de productie van plantaardige producten. Veeteelt vraagt veel grond, water en energie, en draagt in belangrijke mate bij tot ontbossing, bodemerosie, klimaatwijzigingen door het broeikaseffect, vermesting, verzuring, watervervuiling en het verlies aan biodiversiteit.

België is eigenlijk niet groot genoeg voor de veeteelt die we hebben opgezet. Om voldoende veevoeder te hebben, moeten we uit de *derde wereld* gewassen zoals maniok en soja invoeren. Daardoor koloniseren we daar grote oppervlakten landbouwgrond die zo voor de lokale bevolking verloren zijn voor het telen van inheemse voedingsgewassen.

Voor de *dieren* zelf is deze intensieve veeteelt hoegenaamd geen pretje: bij kippen worden de snavels gebrand of gekapt zodat ze elkaar niet zouden pikken in de enge kooien waarin ze worden gehouden. Kalveren worden vetgemest in krappe kisten waarin ze amper kunnen bewegen, en jonge mannelijke varkens worden zonder verdoving van hun balletjes ontdaan, gecastreerd dus. Doordat de dieren zelfs geen buitenloop hebben, zijn ze verworden tot vleesproductie-eenheden die zo goed als niets van hun soorteigen dierlijk gedrag kunnen vertonen. Ook voor andere dieren zijn er problemen (vb. vleesrunderen, melkkoeien, vissoorten,...)

Ook voor de *volksgezondheid* is dagelijks vlees eten niet zo best. Hart- en vaatziekten, te hoge cholesterol en overgewicht hangen alle nauw samen met hoog vleesverbruik.

Het aanbieden van vleesarme of vegetarische maaltijden is vaak ook een stuk goedkoper in productie, en dus ook voor de consument.

Indicatoren maaltijden:

- De cateraar kan vegetarische maaltijden aanbieden

Indicatoren tussendoortjes & maaltijdingrediënten

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren recepties:

- De cateraar kan recepties aanbieden waarbij naast hapjes met vlees en/of vis ook een volwaardig vegetarisch alternatief wordt geboden (B).
- De cateraar kan volledig vegetarische recepties aanbieden (zonder gebruik te maken van vlees of visingrediënten, en met bijvoorbeeld vleesvervangende producten).

e. Vrij van producten die genetisch gemodificeerde organismen bevatten

Verantwoording criterium:

Bij genetische modificatie wordt op een kunstmatige wijze in een laboratorium door wetenschappers erfelijk materiaal van een levend organisme (plant, dier of bacterie) ingebracht in een ander organisme met het doel bepaalde gewenste eigenschappen snel tot uiting te laten komen. Niemand weet precies welke de mogelijke gevolgen voor de *volksgezondheid* van het eten van ggo's op termijn kunnen zijn. Een verhoogd risico op bijvoorbeeld allergieën is er door het onzichtbare erfelijk materiaal dat in een bepaald voedingsmiddel is ingebouwd. Ook de mogelijke gevolgen voor het *milieu* dienen overwogen te worden. Als bijvoorbeeld wilde soortgenoten van een bepaald gewas via bestuiving resistent worden voor een herbicide, bestaat de kans dat een woekereend superonkruid wordt gecreëerd. Of als ook nuttige insecten worden gedood door het gif dat een gewas zelf aanmaakt, is een ontregeling van het natuurlijk evenwicht niet ver af en kunnen vernietigende plagen de kop opsteken. Ggo's vormen ook een bedreiging voor duurzame alternatieven zoals de moderne biologische landbouw. Biovelden kunnen immers besmet raken door transgene planten in de buurt. Ook voor de *derde wereld* zijn er problemen: het groeiende overwicht van multinationale zaadhuizen bedreigt het voortbestaan van de eigen variëteiten aan rijst, maïs en andere basisvoedingsmiddelen. Deze afbouw van de biodiversiteit brengt de voedselveiligheid ernstig in gevaar.

Sinds 18 april 2004 trad de Europese wetgeving over de opspoorbaarheid en etikettering van ggo's van kracht. Dit betekent dat al het voedsel dat bepaalde genetisch gemodificeerde organismen bevat moet geëtiketteerd zijn.

Indicatoren maaltijden:

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren tussendoortjes & maaltjedingrediënten:

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren recepties:

- De cateraar biedt geen enkel product aan dat genetisch gemodificeerde organismen bevat (B).

f. Producten uit eerlijke handel

Verantwoording criterium:

Voedingsproducten uit de eerlijke handel zijn te verkiezen boven voeding niet afkomstig uit de eerlijke handel (vb. voedingsproducten uit de Oxfam-Wereldwinkels of met Max Havelaar keurmerk). Eerlijke handel wil achtergestelde producenten uit de derde wereld de mogelijkheid geven om hun oogst op de wereldmarkt te verkopen tegen een rechtvaardige prijs en hen zo de kans geven een betere toekomst op te bouwen.

In de ontwikkelingslanden telen miljoenen boeren op kleine schaal producten zoals appelsienen, koffie, cacao of bananen. Slechts weinigen hebben toegang tot de wereldmarkt. Hun beperkte middelen, een gebrek aan marktervaring en kennis van de wereldmarkt dwingen hen om hun oogst aan lokale opkopers te verkopen. Lokale opkopers die vaak éézijdig de prijs kunnen bepalen. Geen toegang tot de wereldmarkt en een prijs die vaak de productiekost niet dekt maken voor de producenten en hun familie het leven zeer onzeker.

Indicatoren maaltijden:

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren tussendoortjes & maaltjedingrediënten:

- Voorlopig niet toegepast

Indicatoren recepties:

- Voor de aangeboden hapjes en/of drankjes biedt de cateraar, op vraag van de klant, ook producten met het Max Havelaar keurmerk of producten van de Oxfam-Wereldwinkels aan.

3. Maaltijden

Bereik

Voor de *maaltijden* is de belangrijkste focus gericht op warme maaltijden. Hier en daar kunnen (koude) broodmaaltijden wel aan bod komen, aangezien scholen soms ook een inbreng hebben op maaltijden geserveerd in bijvoorbeeld internaten.

Er wordt, wat de maaltijden betreft, zowel rekening gehouden met de aankoop van ingrediënten voor warme maaltijden als met de 'aankoop' van maaltijden op zich.

Deze worden door scholen op verschillende wijze georganiseerd. Scholen kunnen maaltijden zelf bereiden in eigen keukens of maaltijden kunnen aan scholen geleverd worden. Leveranciers van warme maaltijden zijn privé-firma's, centrale keukens van andere scholen of overheidsinstellingen. Wanneer een school werkt met privé-firma's kan de cateraar instaan voor de hele dienst (bereiden, verdelen en opdienen, in dat geval spreken we van een *traiteur*) of slechts voor de toelevering (in dat geval spreken we van een *bedrijf voor gemeenschapsrestauratie*).

De criteria zijn ook geldig voor warme maaltijden die in scholen door leerlingen bereid worden (vb. in het kader van een horeca-opleiding).

Rangorde

Maaltijden die aan onderstaande 5 eigenschappen voldoen, zijn eerste keuze (ze krijgen vijf duimpjes). Per eigenschap die mist, gaat de maaltijd een stap achteruit (wordt een duimpje afgehouden):

- afvalarm
- afkomstig uit biologische teelt
- energiezuinig
- vleesarm
- seizoens- en streekgebonden

Voorlopig is het criterium 'ggo-vrij' nog niet toegepast.

4. Tussendoortjes & maaltijdingrediënten

Bereik

Wat *tussendoortjes* betreft, wordt ingegaan op fruit en hartige tussendoortjes (koeken, wafels, candy-bars,...). Voor maaltijdingrediënten komen onderdelen voor maaltijden van gemeenschapsrestauratie aan bod.

Rangorde

Tussendoortjes & maaltijdingrediënten die aan onderstaande 5 eigenschappen voldoen, zijn eerste keuze (ze krijgen vijf duimpjes). Per eigenschap die mist, gaat het tussendoortje een stap achteruit (wordt een duimpje afgehouden):

- afvalarm
- afkomstig uit biologische teelt
- energiezuinig
- seizoensgebonden
- streekgebonden

Het criterium 'vleesarm' is niet van toepassing voor tussendoortjes. Voorlopig is het criterium 'ggo-vrij' nog niet toegepast.

5. Recepties

Bereik

In het kader van het project www.milieukoopwijzer.be onderzoekt de *Bond Beter Leefmilieu* welke cateraars milieusparende recepties kunnen aanbieden. Onder recepties wordt verstaan: het aanbieden van warme en koude hapjes enerzijds en dranken anderzijds.

Rangorde

a. Basis

Opdat bedrijven worden opgenomen in de Milieukoopwijzer dienen zij te voldoen aan een aantal basiscriteria die hierboven aangeduid worden met een '(B)':

- Bij de aanschaf van nieuwe keukentoeestellen door het cateringbedrijf zijn energiezuinigheid & waterbesparing belangrijke aankoopcriteria.
- De cateraar gebruikt koelkasten zonder CFK's, HCFC's en HFK's als koelvloeistoffen, maar met bijvoorbeeld propaan of isobutaan.
- De cateraar maakt gebruik van een warmteketen bij transport van warme hapjes.
- De maaltijden / hapjes worden ook altijd kort voor het verbruik ervan klaar gemaakt zodat de bewaringsperiode minimaal is.
- De cateraar maakt gebruik van grootverpakkingen.
- De cateraar houdt het restafval gescheiden bij en biedt het aan voor recycling.
- De cateraar hanteert duurzaam serviesgoed, opdienschalen, enz. in plaats van wegwerpmaterialen.
- De cateraar hanteert milieusparende servetten, vervaardigd uit ongebleekt, gerecycleerd papier.
- De cateraar kan recepties aanbieden waarbij bepaalde onderdelen (bepaalde hapjes of drankjes) van biologische oorsprong zijn.
- De cateraar hanteert een bewuste aankooppolitiek op het vlak van seizoen- en streekgebonden groenten en fruit.
- De cateraar kan recepties aanbieden waarbij naast hapjes met vlees en/of vis ook een volwaardig vegetarisch alternatief wordt geboden.
- De cateraar biedt geen enkel product aan dat genetisch gemodificeerde organismen bevat.

a. Hogere plaats in de rangorde

Hoe meer van de andere voorwaarden voldaan worden, hoe hoger de plaats die het bedrijf krijgt in de rangorde.

- De cateraar kan een volledig biologische receptie verzorgen. Dit betekent dat alle aangeboden drankjes en hapjes op de receptie 100% biologisch zijn.
- De cateraar kan volledig vegetarische recepties aanbieden (zonder gebruik te maken van vlees of visingrediënten, en met bijvoorbeeld vleesvervangende producten).
- Voor de aangeboden hapjes en/of drankjes biedt de cateraar, op vraag van de klant, ook producten met het Max Havelaar keurmerk of producten van de Oxfam-Wereldwinkels aan.
- De cateraar maakt gebruik van retourverpakkingen (bijv. wijnen, frisdranken, waters, enz. in retourflessen).

1^{ste} plaats: 4 voorwaarden voldaan

2^{de} plaats: 3 voorwaarden voldaan

3^{de} plaats: 2 voorwaarden voldaan

4^{de} plaats: 1 voorwaarde voldaan

6. *Ondersteuning door onderzoeks- en beleidsdocumenten*

Onderzoek

- *Milieuhandleiding Catering*, Buro voor Praktisch Milieu Advies, 1995

Beleid

- *Koninklijk Besluit van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden*
- *Koninklijk Besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne*
- *Verordening (EEG) nr. 2092/91 van de Raad van 24 juni 1991 inzake de biologische produktiemethode en aanduidingen dienaangaande op landbouwproducten en levensmiddelen*, Publikatieblad nr L 198 van 22/07/1991 BLZ. 0001 – 0015, http://europa.eu.int/eur-lex/nl/lif/dat/1991/nl_391R2092.html
- *Vlaams reglement inzake afvalvoorkoming en -beheer (VLAREA)*, Mechelen, Openbare Afvalstoffenmaatschappij voor het Vlaamse Gewest (OVAM), 1998.

- *Uitvoeringsplan huishoudelijke afvalstoffen 1997-2001*, Mechelen, Openbare Afvalstoffenmaatschappij voor het Vlaamse Gewest (OVAM), 1997, XXVI.
- *Decreet van 2 juli 1981 betreffende de voorkoming en het beheer van afvalstoffen*, Belgisch Staatsblad, 25 juli 1981, err. Belgisch Staatsblad, 31 maart 1982
- *Samenwerkingsakkoord betreffende de preventie en het beheer van Verpakkingsafval*, 30 mei 1996, Belgisch Staatsblad 5 maart 1997
- *Richtlijn van de Raad betreffende verpakkingen en verpakkingsafval*, 94/62/EG, OJL365 (Europese Verpakkingsrichtlijn)
- "Denmark to tax packaging by green impacts", *ENDS Daily*, 17 augustus 2000 (<http://www.mst.dk>)
- *Ontwerp van wet houdende diverse fiscale bepalingen inzake ecotaksen en ecobonussen*. (goedgekeurd door de ministerraad, nog niet door het parlement)