



## Rundschreiben über die Haltbarkeitsdaten

Referenz	PCCB/S3/802859	Datum	<del>16.04.2020</del> <a href="#">26.06.2020</a>
Aktuelle Version	<del>1.2</del> 1.2 <sup>4</sup>	Anwendungsdatum	<b>Veröffentlichungsdatum</b>
Schlüsselbegriffe	Haltbarkeitsdaten		

Verfasst von	Gebilligt von
De Zutter Nathalie, Attaché	Heymans Jean-François, , Generaldirektor a.i.

### 1. Zielsetzung

In dem vorliegenden Rundschreiben geht es um die verschiedenen Haltbarkeitsdaten. Es wird erläutert, was zu tun ist, wenn diese Daten abgelaufen sind.

### 2. Anwendungsbereich

Das vorliegende Dokument gilt für alle vorverpackten Lebensmittel, auf denen ein Haltbarkeitsdatum angegeben ist und die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.

Königlicher Erlass vom 3. Januar 1975 über Lebensmittel und Nahrungsstoffe, die als für schädlich erklärt gelten.

Königlicher Erlass vom 5. Dezember 1990 über tiefgefrorene Erzeugnisse.

### 4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

**K.E.:** Königlicher Erlass

## 5. Haltbarkeitsdaten und Ablauf dieser Daten

### 1. Unbehandelte Produkte

Um den Gebrauch und die Bedeutung der Haltbarkeitsdaten herrscht relativ viel Verwirrung. Zuerst muss ein eindeutiger Unterschied zwischen dem Verbrauchsdatum und dem Mindesthaltbarkeitsdatum gemacht werden. Es liegt in der Verantwortung des Anbieters, sich je nach Eigenschaften des Produktes für ein Verbrauchsdatum oder ein Mindesthaltbarkeitsdatum zu entscheiden. Diese Verantwortung ist angesichts der Auswirkungen, die sich nach Ablauf des Datums ergeben, besonders groß.

#### 1.1 Das Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum (Angabe auf dem Etikett: „zu verbrauchen bis“) bezieht sich ~~ausschließlich~~ auf die Sicherheit des Produktes, es wird auf leicht verderblichen Lebensmitteln angebracht. Über dieses Datum hinaus dürfen die Produkte nicht mehr verkauft oder für den Konsum oder die Zubereitung /Verarbeitung verwendet werden~~verzehrt werden~~, da ~~damit mit dem Konsum~~ möglicherweise Gesundheitsrisiken für den Verbraucher einhergehen.

Die im Handel vorhandenen Produkte mit einem überschrittenen Verbrauchsdatum werden gemäß dem K.E. vom 3. Januar 1975 als schädlich angesehen.

#### 1.2 Das Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (Angabe auf dem Etikett: „mindestens haltbar bis (Ende)“) ist auf Produkten angegeben, die mikrobiologisch gesehen weniger instabil sind und daher weniger schnell ein Gesundheitsrisiko für den Verbraucher darstellen.

Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt. Ist dieses Datum einmal überschritten, gilt diese Garantie nicht mehr, aber es birgt kein Gesundheitsrisiko, insofern die Verpackung nicht beschädigt ist. Es besteht jedoch die Gefahr, dass die Produktqualität je nach Lebensmittelsorte und Dauer der überschrittenen Zeitspanne abnimmt. Ein Verkäufer, der sich dazu entschließt, Lebensmittel mit einem abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum zum Verkauf anzubieten, übernimmt dafür die Verantwortung. Er muss folglich überprüfen, ob das jeweilige Lebensmittel keine Anomalien aufweist (siehe die Punkte, auf die es zu achten gilt, weiter unten). Unter keinen Umständen darf er das Produkt umetikettieren und ein neues Mindesthaltbarkeitsdatum vermerken.

Der Verbraucher ist wiederum dafür verantwortlich, die Risiken einzuschätzen, sobald er Produkte mit einem abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum verzehren will.

Zur Überprüfung muss als Erstes eine organoleptische Kontrolle bei dem Produkt vorgenommen werden und das sowohl auf der Ebene des Vertriebs als auch der Ebene des Endverbrauchers.

Insbesondere die folgenden Punkte müssen geprüft werden:

- Ist die Lebensmittelverpackung in einwandfreiem Zustand und nicht beschädigt (z.B.: Risse, Löcher, sich wölbende, verbeulte oder rostige Verpackungen usw.)?
- Ist das Aussehen des Produktes einwandfrei? (z.B.: Hat sich die Farbe nicht verändert, hat sich kein Schimmel gebildet?)~~, ist das Produkt nicht ranzig geworden?~~
- Weist das Produkt den Geruch und den Geschmack auf, den es haben sollte? Ist das Produkt nicht ranzig geworden?

Die Produkte, die (nach dem Öffnen) gekühlt aufbewahrt werden müssen (z.B. Milchprodukte), sind anhand ihrer besonderen Aufbewahrungsbedingungen, welche auf dem Produkt angegeben sind (z.B. nach dem Öffnen x Tage im Kühlschrank aufbewahren), zu erkennen. In den meisten Fällen handelt es sich dabei um sehr leicht verderbliche Lebensmittel, in denen sich Keime vermehren können. Daher ist bei der Begutachtung der Verpackung dieser Produkte und der Einschätzung ihrer

organoleptischen Eigenschaften besondere Aufmerksamkeit geboten. Bei Zweifeln an deren Genusstauglichkeit müssen die Produkte ordnungsgemäß entsorgt und vernichtet werden. Eine nicht erschöpfende Liste von Produktgruppen, die nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums geprüft werden müssen:

- ✓ Nicht gekochte Trockenteigwaren, Reis, Grieß: können noch lange nach Ablauf der Haltbarkeitsdauer verzehrt werden: auf die Härte sowie die Feuchtigkeitsaufnahme achten und schauen, dass sich auf den Produkten keine Insekten oder Milben befinden...
- ✓ Trockenkuchen, Zwieback: auf den Geschmacksverlust oder die Geschmacksveränderung, das Austrocknen und Veränderungen der Textur achten...
- ✓ Zucker und Getränkpulver: prüfen Sie, ob die Textur noch einwandfrei ist (nicht feucht, nicht klumpig...)
- ✓ Kaffee: prüfen Sie, ob die Textur noch einwandfrei ist (nicht feucht, nicht klumpig...), keine Ranzigkeit, keine Schimmelbildung
- ✓ Mehl: prüfen Sie, ob die Textur noch einwandfrei ist (nicht feucht, nicht klumpig...), keine Insekten, keine Milben...
- ✓ Konserven, Gläser und Produkte in einer Tetra Brik-Verpackung: schauen Sie, ob sich die Verpackung nicht wölbt oder beult, auf den Geschmack, Farb- und Geruchsveränderungen achten...
- ✓ Pflanzenöl: Geruchsveränderungen, Farbveränderungen, Oxidation...
- ✓ Getränke in Flaschen: Geschmack, Geruch, Farbe, Änderung der physischen und chemischen Beschaffenheiten, Bodensatz...
- ✓ Gewürze, Aromen: auf das Vorhandensein von losem Staub oder Insekten, organoleptische Veränderungen, Schimmel usw. achten...
- ✓ Senf: organoleptische Veränderungen...

## 2. Produkte, die einer Behandlung mit einem möglichen Einfluss auf das Verbrauchsdatum unterzogen wurden

Ein Produkt, auf dem ein Verbrauchsdatum vermerkt ist, ist ein mikrobiologisch leicht verderbliches Produkt, welches nach Ablauf des Verbrauchsdatums eine direkte Gefahr für die Volksgesundheit darstellen könnte.

Ist das Verbrauchsdatum überschritten, wird das Produkt als schädlich erachtet und darf nicht mehr verkauft [oder verwendet](#) werden.

Bevor dieses Verbrauchsdatum allerdings überschritten ist, dürfen bestimmte Verfahren mit einem möglichen Einfluss auf die Haltbarkeitsdauer vorgenommen werden.

[Im Nachstehenden werden einige Beispiele aufgeführt:](#)

- ~~— Bei Tiefkühlung in der Originalverpackung: Das neue Produkt muss als ein tiefgekühltes Produkt angesehen werden und den Anforderungen des K.E. vom 5. Dezember 1990 über tiefgefrorene Erzeugnisse gerecht werden. Die Tiefkühlung verlängert die Haltbarkeit, wobei die exakte Dauer anhand einer Risikoanalyse, welche von dem Verantwortlichen für das Tiefkühlverfahren durchgeführt wird, ermittelt wird. Wird das Produkt tiefgekühlt und ist für den Verbraucher, den HoReCa-Sektor oder Großküchen bestimmt, müssen die nicht mehr relevanten Kennzeichnungsangaben wie das Verbrauchsdatum oder die Aufbewahrungstemperatur entfernt und durch neue Informationen ersetzt werden, damit der Verbraucher nicht verwirrt ist. Ist das Produkt nicht für den Verbraucher bestimmt, muss zumindest das Datum der Tiefkühlung auf dem Produkt angeführt werden.~~
- Wird die Originalverpackung entfernt und das Lebensmittel ohne weitere Behandlung, welche die Haltbarkeit verlängern könnte, [und gegebenenfalls nach einer neuen Portionierung oder Zerteilung wieder verpackt neu portioniert oder zerteilt](#), ~~muss~~ [wird](#) das neue Verbrauchsdatum ~~auch~~ anhand einer Risikoanalyse festgelegt [werden](#), wobei dieses unter keinen Umständen hinter dem ursprünglichen Datum liegen darf. [Ausnahmen von dieser Regel bilden die Fälle, in](#)

denen eine aktive Verpackung<sup>1</sup> für die Wiederverpackung verwendet wird. In letzterem Fall könnte das neue Verbrauchsdatum hinter dem ursprünglichen Datum liegen, vorausgesetzt, dass eine Risikoanalyse dies belegt.

- Wird die Originalverpackung entfernt und das Lebensmittel verarbeitet (Zubereitung, Wärmebehandlung...), kann das neue Datum – je nach Art der durchgeführten Behandlung - ein Mindesthaltbarkeitsdatum oder ein Verbrauchsdatum sein: Das neue Datum kann nach dem ursprünglichen Datum liegen. Auch in diesem Fall muss dies auf einer Risikoanalyse beruhen.

~~— Wird die Originalverpackung entfernt und das Lebensmittel an sich nicht behandelt und nur neu verpackt, kann das neue Datum grundsätzlich nicht nach dem ursprünglichen Datum liegen. Ausnahmen bilden die Fälle, in denen eine aktive Verpackung während der erneuten Verpackung verwendet wird. In letzterem Fall könnte das neue Verbrauchsdatum nach dem ursprünglichen liegen, insofern eine Risikoanalyse dies belegt.~~

~~Produkte mit einem Verbrauchsdatum, die auf Vertriebsstufe eingefroren werden, müssen korrekt etikettiert werden, d.h. wie tiefgefrorene Produkte mit einem korrekten Datum und den richtigen Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen, sodass nicht das Risiko besteht, den Verbraucher zu täuschen oder irrezuführen.~~

## 6. Anlagen

/

## 7. Überblick der Überarbeitungen

Überblick der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1	23.12.2011	Originalversion
1.1	<del>16.04.2020</del> <del>Veröffentlichungsdatu</del> m	Anpassung an die Gesetzgebung
<u>1.2</u>	<u>Veröffentlichungsdatum</u>	<u>Verbesserung im Zusammenhang mit der Tiefkühlung</u>

<sup>1</sup> aktive Materialien und Gegenstände: Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, die Haltbarkeit eines verpackten Lebensmittels zu verlängern oder dessen Zustand zu erhalten bzw. zu verbessern. Sie sind derart beschaffen, dass sie gezielt Bestandteile enthalten, die Stoffe an das verpackte Lebensmittel oder die das Lebensmittel umgebende Umwelt abgeben oder diesen entziehen können (Verordnung 450/2009).