



Rundschreiben über die Haltbarkeitsfristen

Referenz	PCCB/S3/802859	Datum	20.01.2023
Aktuelle Version	2	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Haltbarkeitsfristen		

Verfasst von	Genehmigt von
De Zutter Nathalie, Attaché	Heymans Jean-François, Generaldirektor

1. Zielsetzung

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

2. Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für alle Lebensmittel, die in Verbraucherverpackungen abgepackt sind, und enthält hilfreiche Informationen für alle Anbieter, die mit solchen Lebensmitteln umgehen.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

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

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

- K.E.: Königlicher Erlass
- Umhüllung: eine Hülle oder ein Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben (siehe auch die Begriffsbestimmung der VO 852/2004)
- Vorverpacktes Lebensmittel: jede Verkaufseinheit, die als solche an den Endverbraucher und an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden soll und die aus einem Lebensmittel und der Verpackung besteht, in die das Lebensmittel vor dem Feilbieten verpackt worden ist, gleichviel, ob die Verpackung es ganz oder teilweise umschließt, jedoch auf solche Weise, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Verpackung geöffnet werden muss oder eine Veränderung erfährt; Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, werden von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst (Begriffsbestimmung der VO 1169/2011)
- Haltbarkeitsdauer: Zeitraum bis zum Tag des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) beziehungsweise des Verbrauchsdatums (VD) von Lebensmitteln und einschließlich dieses Tages
- Verbraucherverpackungen: Dieser Begriff wird in diesem Rundschreiben für Verpackungen verwendet, die dazu bestimmt sind, so dem Verbraucher angeboten zu werden; damit sind sowohl vorverpackte Lebensmittel gemäß der Begriffsbestimmung in der VO 1169/2011 (siehe oben) als auch Lebensmittel, die im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, gemeint¹.
- Organoleptisch: das, was mit den Sinnen wahrgenommen wird (Geschmack, Geruch, Sehen)

5. Haltbarkeitsfristen von Lebensmitteln in einer Verbraucherverpackung und Überschreitung dieser Daten

Anhand des Verbrauchsdatums (VD) beziehungsweise des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) muss der Verbraucher über die Haltbarkeitsdauer eines Lebensmittels informiert werden. Der Anbieter, der die Verbraucherverpackung anbringt, ist dafür verantwortlich, die Art des Datums (siehe Anhang 1) und die auf der Verpackung anzugebende Haltbarkeitsdauer (siehe Anhang 2) festzulegen. Anbieter, die in Verbraucherverpackungen abgepackte Lebensmittel verwenden, müssen sich an die Haltbarkeitsdauer, die Aufbewahrungsbedingungen und die Verwendungsbedingungen, welche auf der Verpackung angeführt sind, halten.

Nach dem Öffnen der Umhüllung müssen manche Lebensmittel nach spezifischen Anforderungen aufbewahrt werden, da diese Lebensmittel verderblich sind, sobald die Umhüllung geöffnet wurde (z. B. H-Milch). Es liegt in der Verantwortung des Anbieters, die Aufbewahrungsbedingungen festzulegen. Diese Bedingungen müssen von dem Anbieter auf dem Etikett angeführt werden, gegebenenfalls unter Angabe eines Verzehrzeitraums (z. B. „Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen“) (siehe Anhang 3). Der Verbraucher oder der Anbieter, der das Lebensmittel verwendet, ist für dessen angemessene Aufbewahrung (nach dem Öffnen) verantwortlich. Nach dem Öffnen der Umhüllung ist es notwendig, bei diesen Lebensmitteln während der Verwendung besonders achtsam zu sein (z. B. durch Prüfung der organoleptischen Eigenschaften). Im Zweifelsfall müssen die Lebensmittel vom Verwender entfernt und auf geeignete Weise vernichtet werden.

¹ In bestimmten Fällen sind Lockerungen in Bezug auf die Etikettierung von Lebensmitteln möglich. Mehr Informationen finden Sie auf der Website der FASNK: www.fasnk.be > Professionnels (Berufssektoren) > Denrées alimentaires (Lebensmittel) > Etiquetage des denrées alimentaires (Etikettierung von Lebensmitteln) > Denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate (im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackte Lebensmittel). In manchen Fällen ist das Anbringen einer Haltbarkeitsfrist auf dem Lebensmittel Pflicht, um von diesen Lockerungen in Bezug auf die Etikettierung zu profitieren.

5.1 Das Verbrauchsdatum (VD)

i. Bedeutung

Das VD (auf dem Etikett mit dem Hinweis „zu verbrauchen bis“ anzugeben) wird auf in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln angebracht. Die Haltbarkeitsdauer wird so festgelegt, dass Krankheitserreger und Verderbniserreger keine Zeit haben, um eine nicht akzeptable Anzahl zu erreichen, und die eventuelle Bildung von Toxinen verhindert wird. Dies betrifft in der Regel Lebensmittel, die kühl aufbewahrt werden müssen.

ii. Verkauf und Verwendung von Lebensmitteln nach Ablauf des VD

Sobald das VD abgelaufen ist, können die Lebensmittel aufgrund von Krankheitserregern, die darin in nicht akzeptabler Anzahl vorkommen, vorhandenen Toxinen usw. Risiken für die Gesundheit des Verbrauchers bergen oder sie können aufgrund von (nicht pathogenen) Verderbniserregern, die in nicht hinnehmbarer Anzahl vorhanden sind, in qualitativer Hinsicht genussuntauglich werden (z. B. Milchsäurebakterien, die einen sauren Geschmack, einen unangenehmen Geruch usw. hervorrufen). Nach Ablauf des VD dürfen die Lebensmittel folglich nicht mehr verkauft, nicht mehr verzehrt und auch nicht mehr für die Zubereitung/Verarbeitung verwendet werden! Es ist verboten, die Angabe des VD - wie sie in der ursprünglichen Etikettierung angebracht wurde - anzupassen.

5.2 Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

i. Bedeutung

Das MHD (auf dem Etikett mit dem Hinweis „mindestens haltbar bis ... (bis Ende)“ anzugeben) wird auf in mikrobiologischer Hinsicht stabilen Lebensmitteln angebracht. Der Hersteller garantiert die Sicherheit und die Qualität der Lebensmittel bis zu diesem Datum. Nach Ablauf des MHD gelten diese Garantien nicht mehr, aber es besteht keinerlei Risiko für die Gesundheit des Verbrauchers, solange die etwaigen auf dem Etikett angegebenen Aufbewahrungsbedingungen eingehalten werden und die Umhüllung intakt/ungeöffnet bleibt. Es kann allerdings sein, dass die Qualität (einschließlich der organoleptischen Eigenschaften) des Lebensmittels abnimmt. Inwieweit sich die Qualität verschlechtert, hängt von der Art des Lebensmittels und der Frist der Überschreitung des MHD ab.

ii. Verkauf und Verwendung von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD

Ein Anbieter kann in Verbraucherverpackungen abgepackte Lebensmittel, deren MHD abgelaufen ist, noch verwenden oder verkaufen; er tut dies jedoch auf eigene Verantwortung. Mit anderen Worten: Er muss selbst überprüfen, ob das Lebensmittel keine Auffälligkeiten aufweist (siehe die nachstehenden Punkte, auf die es zu achten gilt). Bei Auffälligkeiten dürfen die Lebensmittel nicht mehr verwendet oder verkauft werden. Es ist verboten, die Angabe des MHD - wie sie in der ursprünglichen Etikettierung angebracht wurde - anzupassen.

Insbesondere die folgenden Punkte müssen überprüft werden:

- Zustand der Verpackung: zerrissen, offen, gewölbt, eingebault oder rostig usw.
- Aussehen des Lebensmittels: Farbveränderung, Schimmelbefall usw.
- Organoleptische Eigenschaften: Hat das Lebensmittel noch den Geruch und den Geschmack, den es haben sollte? Ist das Lebensmittel nicht ranzig geworden? usw.

Seien Sie bei Lebensmitteln, für die nach dem Öffnen der Verpackung spezielle Aufbewahrungsbedingungen gelten, besonders achtsam.

Eine nicht erschöpfende, nach Erzeugnisgruppen aufgeschlüsselte Liste der Eigenschaften, die nach Ablauf des MHD beurteilt werden müssen:

- ✓ Ungekochte, trockene Pasta, Reis, Grieß: können lange nach Ablauf der Frist verzehrt werden; auf die Härte sowie die Feuchtigkeitsaufnahme achten und schauen, dass es zu keinem Insekten- oder Milbenbefall gekommen ist usw.
- ✓ Trockenkuchen, Zwieback: auf den Geschmacksverlust oder die Geschmacksveränderung, das Austrocknen und/oder Weichwerden, die Veränderung der Textur achten...
- ✓ Getränkepulver: schauen, ob die Textur des Pulvers noch einwandfrei ist (nicht feucht, nicht klumpig...)
- ✓ Kaffee (gemahlener Kaffee und Kaffeebohnen): schauen, ob die Textur noch einwandfrei ist (nicht feucht, nicht klumpig...), auf Ranzigkeit und Schimmel überprüfen
- ✓ Mehl: schauen, ob die Textur noch einwandfrei ist (nicht feucht, nicht klumpig...), keine Insekten (Schmetterlinge usw.) oder Milben...
- ✓ Konserven, Gläser und Erzeugnisse in einer Tetra Brik-Verpackung: schauen, ob die Verpackung nicht gewölbt oder eingebault ist, auf den Geschmack, Farb- oder Geruchsveränderungen achten...
- ✓ Pflanzenöl: Geruchsveränderungen, Farbveränderungen, Oxidation...
- ✓ Getränke in Flaschen: Geschmack, Geruch, Farbe, Veränderung der physikalischen und chemischen Beschaffenheiten, sich abscheidende Stoffe...
- ✓ Gewürze, Kräuter: auf das Vorhandensein von freiem Staub oder Insekten, organoleptische Veränderungen, Schimmel achten...
- ✓ Senf: organoleptische Veränderungen...
- ✓ Schokolade: auf „fat bloom“ achten (weißer Schleier aufgrund der Rekristallisation der Kakaobutter)...

5.3 Handlungen der Anbieter, die die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln in einer Verbraucherverpackung beeinträchtigen können

Die auf der Verbraucherverpackung angegebene Haltbarkeitsfrist gilt nur so lange, bis die Umhüllung geöffnet wird. Anbieter, die die Verpackung entfernen, um das Lebensmittel - eventuell nach der Zubereitung oder Verarbeitung - umzupacken und es in Form einer Verbraucherverpackung in Verkehr zu bringen, müssen eine Haltbarkeitsfrist auf der neuen Verbraucherverpackung anbringen. Hier sind einige Situationen beschrieben, in denen die Anbieter bei der Festlegung der neuen Haltbarkeitsfrist Acht geben müssen.

- Anbieter, die die Umhüllung entfernen, um das Lebensmittel - eventuell nach dem Portionieren oder Zerschneiden - umzupacken, jedoch ohne zusätzliche Behandlung zur Verlängerung der Haltbarkeitsdauer, müssen die neue Haltbarkeitsfrist auf der Grundlage einer Haltbarkeitsstudie festlegen.

Einzelhändler, die die Umhüllung entfernen, um das Lebensmittel ohne vorherige Verarbeitung (eventuell nach dem Portionieren oder Zerschneiden) unter den gleichen Umhüllungs- und Aufbewahrungsbedingungen wie denen des Herstellers des ursprünglichen Erzeugnisses umzupacken, dürfen die Haltbarkeitsfrist nicht nach dem Datum des ursprünglichen Erzeugnisses, das der Hersteller bestimmt hat, festsetzen.

Beispiele: eine große Menge Fleischsalat in kleinere Verbraucherverpackungen geben, einen großen Käseblock in Scheiben schneiden und in Verbraucherverpackungen abpacken usw.

- Wird die Umhüllung entfernt, um die Lebensmittel mittels einer Behandlung (Wärmebehandlung usw.) zur Verlängerung der Haltbarkeitsdauer zu verarbeiten, muss eine Haltbarkeitsstudie

vorgenommen werden, um die neue Haltbarkeitsfrist für die neue Verbraucherverpackung festzulegen. Der Zeitpunkt der Verarbeitung darf nicht nach der auf der ursprünglichen Verpackung angegebenen Haltbarkeitsfrist liegen, wenn es sich um ein VD handelt.

Beispiele: tiefgefrorenes Gemüse zu Suppe verarbeiten und die Suppe in Verbraucherverpackungen abpacken, frischen Lachs dampfgaren und in Verbraucherverpackungen abpacken, frische Hähnchenstreifen anbraten und in Verbraucherverpackungen abpacken usw.

- Wird die Umhüllung entfernt, um das Lebensmittel ohne jegliche Behandlung zur Verlängerung der Haltbarkeitsdauer zuzubereiten, muss eine Haltbarkeitsstudie vorgenommen werden, um die neue Haltbarkeitsfrist für die neue Verbraucherverpackung festzulegen.

Beispiele: ein Salat mit rohem Lachs in einer Verbraucherverpackung, vor Ort zubereitete Aufstriche auf Basis von Mayonnaise (oder anderen Soßen) mit Fleisch/Fisch in einer Verbraucherverpackung

- usw.

Eine Haltbarkeitsstudie kann auf historischen Daten der Niederlassung, Daten mikrobiologischer Analysen (wie wissenschaftliche Daten, Ergebnisse von Haltbarkeitsprüfungen), Sektorinformationen usw. beruhen.

In Ermangelung einer Haltbarkeitsstudie kann die Festlegung eines VD eine annehmbare Lösung sein: höchstens 4 Tage nach dem Portionieren und/oder Umpacken, insoweit die auf der ursprünglichen Verpackung angegebene Haltbarkeitsfrist nicht überschritten wird, höchstens 4 Tage nach einer Behandlung im Zusammenhang mit der Konservierung (z. B. Wärmebehandlung) des Lebensmittels (z. B. Suppe, Nudelsouße) oder höchstens 4 Tage nach einer Zubereitung, durch die die Haltbarkeitsdauer nicht verlängert wird, sofern dies die Haltbarkeitsfrist der Zutat mit der kürzesten Haltbarkeitsdauer nicht übersteigt (z. B. ein Salat mit rohem Lachs).

Die vorerwähnten Handlungen sind untersagt, wenn auf der ursprünglichen Verpackung ein abgelaufenes VD angebracht ist. Lebensmittel mit abgelaufenem VD sind genussuntauglich und können demnach nicht für andere Schritte verwendet werden.

Der Anbieter, der die oben genannten Handlungen durchführt, ist für die neue Haltbarkeitsdauer verantwortlich und muss diese Dauer begründen können.

6. Anhänge

Die Anhänge dieses Rundschreibens dienen als Hilfsmittel für die Anbieter. Diese Schemas müssen zusammen mit den entsprechenden Artikeln der EFSA „*Guidance on date marking and related food information*“ zurate gezogen werden (<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6306>; <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6510>).

²Anhang 1: Entscheidungsbaum zur Wahl zwischen einem Verbrauchsdatum oder einem Mindesthaltbarkeitsdatum

³Anhang 2: Stufenweiser Ansatz zur Bestimmung der Haltbarkeitsfrist

³Anhang 3: Entscheidungsbaum um zu beschließen, ob ergänzende Informationen über die Aufbewahrungsbedingungen und den Verzehrzeitraum nach dem Öffnen der Verpackung Anwendung finden

7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Umfang der Überarbeitung
1	23.12.2011	Originalversion
1.1	16.04.2020	Anpassung der Rechtsvorschriften
1.2	26.06.2020	Korrektur bezüglich des Einfrierens
2	Veröffentlichungsdatum	Allgemeine Überarbeitung und Hinzufügung der Anhänge

² Quelle: EFSA Journal 2020;18(12):6306: Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)

³ Quelle: EFSA Journal 2021;19(4):6510: Guidance on date marking and related food information: part 2 (food information)