



Omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata

Referentie	PCCB/S3/802859	Datum	26/06/2020
Huidige versie	1.2	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Houdbaarheidsdata		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
De Zutter, Nathalie, attaché	Heymans, Jean-François, directeur-generaal a.i.

1. Doel

In deze omzendbrief wordt toelichting gegeven over de verschillende houdbaarheidsdata en wat er dient te gebeuren na overschrijding van deze data.

2. Toepassingsgebied

Dit document is van toepassing op alle voorverpakte levensmiddelen waar een houdbaarheidsdatum op vermeld staat en bestemd zijn om aan de consument te worden verdeeld.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EU) Nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en voedingsstoffen die gelden als schadelijk verklaard.

Koninklijk besluit van 3 december 1990 betreffende diepvriesproducten.

4. Definities en afkortingen

KB: koninklijk besluit

5. Houdbaarheidsdata en overschrijding van deze data

1. Producten die niet behandeld worden

Er bestaan nogal wat onduidelijkheden over het gebruik en de betekenis van de houdbaarheidsdata. Ten eerste moet een duidelijk onderscheid gemaakt worden tussen de uiterste houdbaarheidsdatum en de datum van minimale houdbaarheid. Het is de verantwoordelijkheid van de operator om de keuze te maken tussen het gebruik van een uiterste consumptiedatum of een minimale houdbaarheidsdatum, en dit afhankelijk van de karakteristieken van het product. Deze verantwoordelijkheid is des te belangrijker gezien de gevolgen die voortvloeien na het verstrijken van de datum.

1.1 De uiterste houdbaarheidsdatum

De uiterste houdbaarheidsdatum (vermelding etiket: 'te gebruiken tot') heeft te maken met de veiligheid van het product en wordt aangebracht op bederfelijke eetwaren. Voorbij deze datum, mogen deze producten niet meer verkocht of gebruikt worden voor consumptie of bereiding/verwerking omwille van de mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument.

Producten aangetroffen in de handel met een overschreden uiterste houdbaarheidsdatum worden volgens het KB van 3 januari 1975 schadelijk verklaard.

1.2 De datum van minimale houdbaarheid

De datum van minimale houdbaarheid (vermelding etiket: 'ten minste houdbaar tot (einde)') wordt vermeld op microbiologisch minder kwetsbare producten waarbij dus minder snel een risico voor de gezondheid van de consument zal optreden.

Tot die datum waarborgt de fabrikant een veilig én kwalitatief product. Na die datum is die garantie er niet meer maar is er geen risico voor de gezondheid als de verpakking intact is. Er bestaat echter wel een risico dat de kwaliteit van het product afneemt in functie van het type levensmiddel en van de termijn waarmee de datum is overschreden.

Een verkoper die beslist levensmiddelen te verkopen waarvan de minimale houdbaarheidsdatum is verstreken, doet dat op zijn eigen verantwoordelijkheid. Hij moet dus nagaan of het product geen onregelmatigheden vertoont (zie aandachtspunten hieronder). Hij mag in geen enkel geval het product heretiketteren met een nieuwe datum van minimale houdbaarheid.

De consument op zijn beurt heeft de verantwoordelijkheid om zelf de risico's in te schatten bij de consumptie van producten waarvan de datum van minimale houdbaarheid is overschreden.

Een organoleptische controle van het product is een eerste stap in de controle, zowel op het niveau van de distributie als bij de eindconsument.

Volgende zaken moeten o.a. nagegaan worden:

- Is de verpakking van het levensmiddel intact en niet beschadigd (bv. scheuren, openingen, gebolde verpakkingen, geblutste of verroeste verpakkingen, enz.)?
- Ziet het product er nog goed uit (bv. zijn er geen kleurveranderingen, is er geen schimmel?)
- Ruikt en smaakt het product nog zoals het zou moeten? Is het product niet ranzig geworden?

Producten die (na opening) gekoeld moeten bewaard worden (bv. melkproducten) kunnen herkend worden aan hun bijhorende bewaarvoorschrift (bv. na openen gekoeld bewaren gedurende x dagen). Meestal zijn dit bederfelijke producten waarin kiemen kunnen uitgroeien en is het noodzakelijk om aan deze producten extra aandacht te besteden tijdens de evaluatie van de verpakking en de organoleptische eigenschappen. Bij twijfel moeten de producten op gepaste manier verwijderd en vernietigd worden.

Een niet-limitatieve lijst van productgroepen die na het verstrijken van THT beoordeeld moeten worden:

- ✓ Droge ongekoekte pasta, rijst, griesmeel: blijft lang consumeerbaar na het verstrijken van de datum: letten op hardheid, vochtabsorptie, afwezigheid van insecten en mijten, ...
- ✓ Koekjes, beschuiten: letten op smaakverlies of –verandering, uitdrogen, verandering van textuur,...
- ✓ Suiker en poedervormige dranken: kijken of de textuur nog goed is (niet nat, niet geklonterd...)
- ✓ Koffie: kijken of de textuur nog goed is (niet nat, niet geklonterd...), controleren op ranzigheid en schimmels
- ✓ Bloem: kijken of de textuur nog goed is (niet nat, niet geklonterd...), controleren op insecten, mijten ...
- ✓ Conservenblikken, bokalen en producten in tetrabrik: kijken of verpakking niet gebold staat, of de verpakking niet geblutst is, letten op smaak-, kleur- of geurveranderingen, ...
- ✓ Plantaardige olie: letten op geurveranderingen, kleurveranderingen, oxidatie, ...
- ✓ Dranken in flessen: smaak-, geur-, kleurverandering, verandering van fysicochemische eigenschappen, bezinksels, ...
- ✓ Specerijen, kruiden: aanwezigheid van vrij stof of insecten, smaak- en kleurveranderingen, schimmels, ...
- ✓ Mosterd: smaak- en kleurveranderingen, ...

2. Producten die een behandeling ondergaan die de vervaldatum zou kunnen beïnvloeden

Een product waarop een uiterste houdbaarheidsdatum staat, is een microbiologisch zeer bederfelijk product dat dus een direct gevaar voor de volksgezondheid kan betekenen bij het overschrijden van deze uiterste houdbaarheidsdatum.

Eens de uiterste houdbaarheidsdatum overschreden, wordt het product gezien als schadelijk en mag het niet meer verkocht of gebruikt worden.

Vóór het verstrijken van deze uiterste houdbaarheidsdatum, kunnen een aantal handelingen worden doorgevoerd die mogelijk een invloed hebben op de houdbaarheidstermijn. Hieronder worden enkele voorbeelden gegeven:

-
- Als de oorspronkelijke verpakking wordt verwijderd en het levensmiddel wordt herverpakt, eventueel na herportionering of versnijden maar zonder bijkomende behandeling die de houdbaarheid zou kunnen verlengen, dan moet de nieuwe uiterste consumptiedatum bepaald worden op basis van een risicoanalyse maar zal het in elk geval niet later zijn dan de initiële datum. Uitzonderingen hierop zijn die gevallen waarbij een actieve verpakking¹ wordt gebruikt bij het herverpakken. In dit laatste geval zou de nieuwe uiterste consumptiedatum later kunnen zijn dan de initiële, als dit blijkt uit een risicoanalyse.
- Als de oorspronkelijke verpakking wordt verwijderd en het levensmiddel ondergaat een verwerking (bereiding, hittebehandeling ...) dan kan de nieuwe datum, afhankelijk van de verwerking, een minimale houdbaarheidsdatum zijn of een uiterste consumptiedatum; de nieuwe datum kan later zijn dan de initiële. Ook hier moet alles gesteund zijn op een risicoanalyse.
-
- ...

¹ actieve materialen en voorwerpen: materialen en voorwerpen die bedoeld zijn om de houdbaarheid te verlengen of de toestand van verpakte levensmiddelen te handhaven of te verbeteren; zij zijn zodanig ontworpen dat zij doelbewust bestanddelen bevatten die stoffen afgeven aan of absorberen uit de verpakte levensmiddelen of de omgeving daarvan (VO 450/2009).

6. Bijlagen

/

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1	23/12/2011	Originele versie
1.1	16/04/2020	Aanpassing wetgeving
1.2	Datum van publicatie	Correctie omtrent invriezen