



Rundschreiben über die Angabe einer empfohlenen Aufbewahrungstemperatur im Rahmen der Etikettierung

Referenz	PCCB/S3/CDP/350561	Datum	20.05.2016
Aktuelle Version	3.0	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Zu empfehlende Aufbewahrungstemperatur		

Verfasst von	Genehmigt von
De Praeter Caroline, Attaché	Lefevre Vicky, Generaldirektorin

1. Zielsetzung

In dem vorliegenden Rundschreiben werden Leitlinien für die Angabe von empfohlenen Aufbewahrungstemperaturen, welche nicht in einer Rechtsvorschrift festgelegt sind, im Rahmen der Etikettierung gegeben.

Diese Leitlinien richten sich an Anbieter des Lebensmittelsektors.

2. Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für alle Lebensmittel, für die in den Rechtsvorschriften keine Aufbewahrungstemperatur festgelegt ist, aber für die der Hersteller aus Qualitätsgründen eine Aufbewahrungstemperatur empfiehlt.

3. Referenzen

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 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

opt. T.: optimale Temperatur

5. Angabe einer empfohlenen Aufbewahrungstemperatur

In Anlage 4 des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 befindet sich eine Liste der zu kühlenden Lebensmittel und der einzuhaltenden Temperaturvorschriften. In Punkt 21 der genannten Anlage ist Folgendes bestimmt: „Lebensmittel mit einem Hinweis darauf, dass sie kühl aufzubewahren sind, ohne dass eine spezifische Aufbewahrungstemperatur angegeben ist“ müssen bei 7 °C oder tieferen Temperaturen gelagert werden.

In demselben Erlass wird in Artikel 22 § 2 präzisiert, dass die Anlage IV keine Anwendung findet:

- wenn der Hersteller eine andere Temperatur angibt. In diesem Fall und unter der Bedingung, dass der Hersteller nicht dem Sektor der Primärerzeugung oder dem Einzelhandel angehört, wird diese Temperatur zugelassen und muss diese eingehalten werden,
- wenn es sich um Lebensmittel handelt, die bei Umgebungstemperatur mikrobiologisch stabil sind. Diese dürfen bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.

In der Praxis tritt bei Lebensmitteln, die nicht zwingend bei einer Temperatur unter 7 °C aufbewahrt werden müssen, aber die vor allem aus organoleptischen Gründen vorzugsweise bei einer nicht zu hohen Temperatur aufbewahrt werden, häufig ein Problem auf. Das ist beispielsweise bei Schokolade, Obst usw. der Fall.

Aus Qualitätsgründen bringt der Hersteller dann eine empfohlene Aufbewahrungstemperatur auf der Verpackung an, um die optimale Qualität des Erzeugnisses sicherzustellen. Wird die empfohlene Temperatur nicht eingehalten, bedeutet dies jedoch nicht, dass im Hinblick auf die Volksgesundheit ein Problem besteht. In manchen Fällen kann es sich innerhalb des Vertriebssektors als schwierig erweisen, die empfohlenen Temperaturen systematisch einzuhalten, z. B. 16 °C für Pralinen, Erdbeerschalen usw.

Um klar zwischen den Temperaturvorschriften, die auf der Grundlage von Anforderungen in Bezug auf die Nahrungsmittelsicherheit auf den Etiketten angebracht werden, und jenen, die auf der Grundlage von Qualitätskriterien angeführt werden, zu unterscheiden, gelten die folgenden Leitlinien:

- A. Lebensmittel, für die keine spezifische Aufbewahrungstemperatur in Anlage 4 des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 aufgeführt ist und auf denen der ausdrückliche Hinweis „**kühl aufbewahren**“ oder „**im Kühlschrank aufbewahren**“ angebracht ist, müssen bei höchstens 7 °C aufbewahrt werden. Bei Nichteinhaltung dieser Temperaturen handelt es sich um einen Verstoß gegen die Rechtsvorschriften, und die FASNK ergreift Maßnahmen während der Kontrollen.

Im Fall von Lebensmitteln, die bei Umgebungstemperatur mikrobiologisch stabil sind, muss dieser Hinweis nicht verwendet werden. Ist dieser dennoch angegeben, muss sich daran gehalten werden. Handelt es sich um eine unverbindliche Empfehlung oder geht es darum, darauf hinzuweisen, dass die Umgebungstemperatur zu hoch ist, aber dass das Lebensmittel nicht unbedingt bei $\leq +7,0$ °C aufbewahrt werden muss, können die unter Punkt B angeführten Hinweise verwendet werden.

- B. Hinweise wie:

- kühle Aufbewahrung empfohlen, eventuell mit Angabe eines Temperaturbereichs,
- kühl **und trocken** aufbewahren (wodurch die Aufbewahrung im Kühlschrank ausgeschlossen ist),
- vorzugsweise kühl aufbewahren,
- opt. T.°C,
- kühl servieren,
- kühl lagern
- usw.

werden als Empfehlungen angesehen, die eher die Qualität von Lebensmitteln betreffen. Diese Empfehlungen beruhen nicht auf gesetzlichen Anforderungen, und es werden keine Maßnahmen ergriffen und/oder Sanktionen verhängt, wenn die Lebensmittel bei einer Temperatur, die über der empfohlenen Temperatur liegt, aufbewahrt werden. Damit die Qualität optimal bleibt, wird jedoch angeraten, die empfohlene Temperatur möglichst einzuhalten.

Es ist wichtig, dass die Anbieter gebührend auf den korrekten Wortlaut achten und je nach angestrebtem Ziel die richtige Wahl zwischen den Optionen A und B treffen und dass Sie die daraus resultierenden Konsequenzen gehörig berücksichtigen.

6. Anhänge

/

7. Verzeichnis der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Umfang der Überarbeitung
1	30.09.2009	Originalversion
2	31.03.2014	Zusätzliche Angabe
3	Veröffentlichungsdatum	Zusätzliche Verdeutlichung