



Omzendbrief met betrekking tot de houdbaarheidsdata

Referentie	PCCB/S3/802859	Datum	20/01/2023
Huidige versie	1.2 <u>2</u>	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 [vermeld op consumentenverpakkingen](#) 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.~~

[Dit document is van toepassing op alle levensmiddelen in een consumentenverpakking en bevat nuttige informatie voor alle operatoren die deze levensmiddelen hanteren.](#)

3. Referenties

3.1. Wetgeving

[Verordening \(EG\) nr. 852/2004 van het Europees. parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.](#)

[Verordening \(EG\) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.](#)

Verordening (EU) ~~Nr.~~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

- Consumentenverpakking: deze term wordt in deze omzendbrief gebruikt voor verpakkingen die als dusdanig bestemd zijn voor de consument, hiermee worden zowel voorverpakte levensmiddelen bedoeld zoals gedefinieerd in VO 1169/2011 (zie hieronder), alsook levensmiddelen die voorverpakt zijn met het oog op onmiddellijke verkoop¹
- Houdbaarheidstermijn: de periode die loopt tot en met hetzij de datum van minimale houdbaarheid (THT), hetzij de uiterste consumptiedatum (TGT) van de levensmiddelen
- KB: koninklijk besluit
- Onmiddellijke verpakking: een omhulsel of een bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het levensmiddel (zie ook definitie uit VO 852/2004)
- Organoleptisch: wat zintuigelijk ervaren wordt (smaak, reuk, zicht)
- Voorverpakt levensmiddel: een verkoopeenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker en aan grote cateraars te worden aangeboden en bestaat uit een levensmiddel en het verpakkingsmateriaal waarin dit, alvorens ten verkoop te worden aangeboden, is verpakt, waarbij dit verpakkingsmateriaal het levensmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast; levensmiddelen die op de plaats van verkoop op verzoek van de consument of met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt vallen niet onder "voorverpakte levensmiddelen" (definitie uit VO 1169/2011)

5. Houdbaarheidsdata van levensmiddelen in consumentenverpakkingen en overschrijding van deze data

De consument moet geïnformeerd worden over de houdbaarheid van een levensmiddel via de uiterste consumptiedatum (TGT) of de datum van minimale houdbaarheid (THT). Het is de verantwoordelijkheid van de operator die de consumentenverpakking aanbrengt om te bepalen welk type datum (zie bijlage 1) en welke houdbaarheidstermijn (zie bijlage 2) hierop moet worden vermeld. Operatoren die levensmiddelen in consumentenverpakkingen gebruiken, moeten de houdbaarheidstermijn, de bewaarvoorschriften en de gebruiksvoorwaarden op de verpakking respecteren.

Sommige levensmiddelen moeten na opening van de verpakking op een passende manier worden bewaard aangezien deze levensmiddelen na opening van de onmiddellijke verpakking bederfelijk zijn (bijv. UHT-melk). Het is de verantwoordelijkheid van de operator om de bewaarvoorschriften te bepalen. Deze voorschriften dienen door de operator te worden aangegeven op het etiket, waar nodig met een tijdslimiet voor consumptie (bijv. "na openen nog max. 3 dagen gekoeld te bewaren") (zie bijlage 3). Een gepaste bewaring (na opening) is de verantwoordelijkheid van de consument of van de operator die het levensmiddel gebruikt. Na opening van de onmiddellijke verpakking is het noodzakelijk om aan deze levensmiddelen extra aandacht te besteden bij het gebruik (bijv. d.m.v. evaluatie van de organoleptische eigenschappen). Bij twijfel moeten de levensmiddelen op gepaste manier door de gebruiker worden verwijderd en vernietigd.

¹ In sommige gevallen is een versoepelde etikettering van een levensmiddel mogelijk. Meer informatie is terug te vinden op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Etikettering van levensmiddelen > Levensmiddelen die met het oog op de onmiddellijke verkoop worden voorverpakt. In bepaalde gevallen is het een voorwaarde om een houdbaarheidsdatum op het levensmiddel aan te brengen om van deze versoepelde etikettering te kunnen genieten.

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.

45.1 De uiterste ~~houdbaarheidsdatum~~ consumptiedatum (TGT)

i. Betekenis

~~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.~~

De TGT (te vermelden op het etiket als "te gebruiken tot") wordt aangebracht op levensmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn. De houdbaarheid wordt zo bepaald dat pathogenen en bederf veroorzakende organismen geen tijd krijgen om tot onaanvaardbare aantallen te groeien en de eventuele productie van toxines wordt voorkomen. Dit zijn doorgaans levensmiddelen die koel moeten worden bewaard.

ii. Verkoop en gebruik van levensmiddelen na het verstrijken van de TGT

Van zodra de TGT overschreden is, kunnen de levensmiddelen risico's voor de gezondheid van de consument inhouden door pathogenen aanwezig in onaanvaardbare aantallen, de aanwezigheid van toxines, ... of kunnen ze kwalitatief ongeschikt worden voor consumptie door bederfororganismen (niet-pathogenen) aanwezig in onaanvaardbare aantallen (bijv. melkzuurbacteriën die zorgen voor zure smaak, slechte geur, ...). Daarom mogen deze levensmiddelen na het verstrijken van de TGT niet meer worden verkocht, niet meer worden geconsumeerd en niet meer worden gebruikt voor bereiding/verwerking! Het is verboden enige wijziging aan te brengen aan de aanduiding van de TGT-datum zoals die in de oorspronkelijke etikettering is aangebracht.

54.2 De datum van minimale houdbaarheid (THT)

i. Betekenis

~~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.~~

De THT (te vermelden op het etiket als "ten minste houdbaar tot (einde)") wordt aangebracht op microbiologisch stabiele levensmiddelen. Tot deze datum waarborgt de fabrikant de veiligheid én kwaliteit van de levensmiddelen. Na het verstrijken van de THT-datum zijn die garanties er niet meer, maar is er geen risico voor de gezondheid van de consument, zolang de eventuele bewaarcondities op het etiket gerespecteerd worden en de onmiddellijke verpakking intact/ongeopend blijft. Het is echter wel mogelijk dat de kwaliteit (o.a. organoleptische eigenschappen) van het levensmiddel afneemt. De mate van kwaliteitsvermindering is afhankelijk van het type levensmiddel en de termijn waarmee de datum is overschreden.

ii. Verkoop en gebruik van levensmiddelen na het verstrijken van de THT

Een operator kan levensmiddelen in een consumentenverpakking waarvan de THT is verstreken nog gebruiken of verkopen, maar doet dit op eigen verantwoordelijkheid. Hij moet m.a.w. zelf nagaan of het levensmiddel geen onregelmatigheden vertoont (zie aandachtspunten hieronder). Bij afwijkingen mogen de levensmiddelen niet meer worden gebruikt of verkocht. Het is verboden enige wijziging aan te brengen aan de aanduiding van de THT-datum zoals die in de oorspronkelijke etikettering is aangebracht.

~~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:

- Staat van de onmiddellijke verpakking: gescheurd, geopend, gebold, geblutst of verroest, ... Is de verpakking van het levensmiddel intact en niet beschadigd (bv. scheuren, openingen, gebolde verpakkingen, geblutste of verroeste verpakkingen, enz.)?
- Uitzicht van het levensmiddel: kleurveranderingen, aanwezigheid van schimmels, ... Ziet het product er nog goed uit (bv. zijn er geen kleurveranderingen, is er geen schimmel?)
- Organoleptische aspecten: Ruikt en smaakt het levensmiddel nog zoals het zou moeten? Is het levensmiddel niet ranzig geworden? ...
- ~~Ruikt en smaakt het product nog zoals het zou moeten? Is het product niet ranzig geworden?~~

Bijzondere aandacht moet worden gegeven aan de levensmiddelen met bijzondere bewaarvoorschriften die gelden na het openen van de verpakking.

~~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 eigenschappen per productgroep die na het verstrijken van de THT beoordeeld moeten worden:

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

- ✓ Droge ongekookte 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~~ uitdroging en/of zacht worden, verandering van textuur, ...
- ✓ ~~PSuiker en poedervormige dranken~~ Dranken in poedervorm: kijken of de textuur van het poeder nog goed is (niet nat, niet geklonterd...)

- ✓ Koffie ([gemalen koffie en koffiebonen](#)): kijken of de textuur nog goed is (niet nat, niet geklonterd...), controleren op ranzigheid en [aanwezigheid van](#) schimmels
- ✓ Bloem: kijken of de textuur nog goed is (niet nat, niet geklonterd...), controleren op [afwezigheid van](#) insecten ([motten, ...](#)) of van [r-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, ...
- ✓ [Chocolade: let op de aanwezigheid van "fatbloom" \(witte waas door rekristallisatie van cacaoboter\), ...](#)

5.3 Handelingen door operatoren die de houdbaarheid kunnen beïnvloeden van levensmiddelen in consumentenverpakkingen

[De houdbaarheidsdatum vermeld op een consumentenverpakking blijft slechts geldig tot de onmiddellijke verpakking geopend wordt. Operatoren die de onmiddellijke verpakking verwijderen met als doel het levensmiddel, eventueel na be- of verwerking, opnieuw te herverpakken en in de handel te brengen als een consumentenverpakking, moeten op de nieuwe consumentenverpakking een houdbaarheidsdatum vermelden. Hieronder worden enkele situaties opgesomd die de aandacht vragen van operatoren voor het bepalen van de nieuwe houdbaarheidsdatum.](#)

~~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 mogelijks een invloed hebben op de houdbaarheidstermijn. Hieronder worden enkele voorbeelden gegeven:~~

- [Exploitanten die de onmiddellijke verpakking verwijderen om het levensmiddel te herverpakken, eventueel na portioneren of versnijden, maar zonder bijkomende behandeling die de houdbaarheid verlengt, moeten de nieuwe houdbaarheidsdatum bepalen op basis van een houdbaarheidsstudie.](#)

[Exploitanten van detailhandels die de onmiddellijke verpakking verwijderen om zonder voorafgaande verwerking het levensmiddel te herverpakken \(eventueel na portioneren of versnijden\) in dezelfde verpakking- en bewaaromstandigheden als die van de fabrikant van het oorspronkelijke product, mogen de nieuwe houdbaarheidsdatum niet later leggen dan de datum van het oorspronkelijk product die werd vastgelegd door de fabrikant.](#)

[Voorbeelden: een grote hoeveelheid vleessalade in kleinere consumentenverpakkingen portioneren, een groot blok kaas portioneren in sneetjes en verpakken in consumentenverpakkingen, ...](#)

~~— 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 verpakking² 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 onmiddellijke verpakking wordt verwijderd om het levensmiddel te verwerken d.m.v. een behandeling die de houdbaarheid verlengt (hittebehandeling, ...),— dan moet er een houdbaarheidsstudie uitgevoerd worden om de nieuwe houdbaarheidsdatum op de nieuwe consumentenverpakking te bepalen. Het moment van verwerking mag niet later liggen dan de houdbaarheidsdatum op de oorspronkelijke verpakking als het een TGT betreft.

Voorbeelden: diepvriesgroenten verwerken in soep en de soep verpakken in consumentenverpakkingen, verse zalm stomen en verpakken in consumentenverpakkingen, verse kippenreepjes wokken en verpakken in consumentenverpakkingen, ...

~~— 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.~~

- Als de onmiddellijke verpakking wordt verwijderd om het levensmiddel te bereiden, zonder een behandeling die de houdbaarheid verlengt, moet er een houdbaarheidsstudie uitgevoerd worden om de nieuwe houdbaarheidsdatum op de nieuwe consumentenverpakking te bepalen.

Voorbeelden: een slaatje met rauwe zalm in een consumentenverpakking, ter plaatse bereide op mayonaise (of andere sauzen) gebaseerde spreads met vlees/vis in een consumentenverpakking, ...

- ...

Een houdbaarheidsstudie kan steunen op historische gegevens van de inrichting, microbiologische analysedata (zoals wetenschappelijke gegevens, resultaten van houdbaarheidstesten), sectorinformatie, ...

Bij het ontbreken van een houdbaarheidsstudie kan het vastleggen van een korte TGT-datum een aanvaardbare oplossing zijn: max. 4 dagen na portioneren en/of herverpakken, voor zover dit de houdbaarheidsdatum van de oorspronkelijke verpakking niet overschrijdt, max. 4 dagen na een verduurzamende verwerking (bijv. hittebehandeling) van het levensmiddel (bijv. soep, pastasaus), of max. 4 dagen na een bereiding die de houdbaarheid niet verlengt, voor zover dit de houdbaarheidsdatum van het kortst houdbare ingrediënt niet overschrijdt (bijv. een slaatje met rauwe zalm).

²actieve 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).

Bovenstaande handelingen zijn verboden als de oorspronkelijke verpakking een overschreden TGT heeft. Levensmiddelen met overschreden TGT zijn ongeschikt voor consumptie en kunnen dus niet in verdere handelingen gebruikt worden.

De operator die bovenstaande handelingen uitvoert is verantwoordelijk voor de nieuwe houdbaarheidstermijn en moet deze termijn goed kunnen onderbouwen.

6. Bijlagen

[De bijlagen van deze omzendbrief zijn een hulpmiddel die door de operatoren kunnen gebruikt worden. Deze flowcharts moeten tezamen met de bijhorende EFSA-artikels “Guidance on date marking and related food information” \(<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6306>; <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6510>\) gelezen worden.](#)

³[Bijlage 1: Beslissingsboom om te kiezen tussen een uiterste consumptiedatum of een datum van minimale houdbaarheid](#)

³[Bijlage 2: Stapsgewijze aanpak om de houdbaarheidsdatum te bepalen](#)

⁴[Bijlage 3: Beslissingsboom om te beslissen of aanvullende informatie over bewaarvoorschriften en tijdslimiet voor consumptie na openen van de verpakking van toepassing zijn](#)

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	26/06/2020	Correctie omtrent invriezen
2	Datum van publicatie	Algemene revisie en toevoegen van bijlagen

³ Bron: EFSA Journal 2020;18(12):6306: Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)

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