



## Rundschreiben über die für Lebensmittelbanken und karitative Vereinigungen geltenden Bestimmungen

Referenz	PCCB/S3/CDP/1092228	Datum	14.09.2017
Aktuelle Version	4	Anwendungsdatum	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Lebensmittelbanken, karitative Vereinigungen, Haltbarkeitszeitraum, Rückverfolgbarkeit, Etikettierung, Einfrieren		

Verfasst von	Gebilligt von
De Praeter Caroline, Attaché	Vicky Lefevre, Generaldirektor

### 1. Zielsetzung

In dem vorliegenden Rundschreiben werden Leitlinien für die Interpretation von Haltbarkeitsdaten, die Rückverfolgbarkeit, die Etikettierung und das Einfrieren von vorverpackten Lebensmitteln gegeben. Diese Leitlinien richten sich insbesondere an Lebensmittelbanken und karitative Vereinigungen. Diese Initiative wird im Rahmen einer sozialen und nachhaltigen Lebensmittelpolitik ergriffen, um den größtmöglichen Verbraucherschutz zu gewährleisten und die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

### 2. Anwendungsbereich

Dieses Dokument gilt für alle Lebensmittel, die von Lebensmittelbanken und karitativen Vereinigungen verteilt werden.

### 3. Referenzen

#### 3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.

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

Gesetz vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren.

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

Königlicher Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette.

Ministerieller Erlass vom 22. März 2013 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben in der Nahrungsmittelkette.

### **3.2 Andere**

Rundschreiben über die Haltbarkeitsdaten (Ref. PCCB/S3/802859).

Empfehlung 05-2015 des Wissenschaftlichen Ausschusses: „Évaluation des risques de la congélation de denrées alimentaires préemballées à la date limite de consommation“ (Risikobewertung des Einfrierens von vorverpackten Lebensmitteln am Tag des Verbrauchsdatums) (Dossier SciCom 2014/28).

## **4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen**

Lebensmittelbanken: karitative Organisationen, die Lebensmittel einsammeln, um sie an andere karitative Vereinigungen zu verteilen.

Karitative Vereinigungen: Vereinigungen ohne Gewinnerzielungsabsicht und humanitärer Art, die benachteiligte Personen im Rahmen der Nahrungsmittelhilfe und der Armutsbekämpfung mit Lebensmitteln versorgen.

[Zur Information: Die karitativen Vereinigungen umfassen auch soziale Restaurants, soziale Lebensmittelgeschäfte...].

Verbrauchsdatum: das Verbrauchsdatum (VD = verbrauchen bis) bezieht sich auf die Produktsicherheit und wird auf sehr verderblichen Lebensmitteln angebracht. Nach diesem Datum dürfen diese Produkte aufgrund möglicher Risiken für die Gesundheit der Verbraucher weder verteilt noch verzehrt werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum: das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD = mindestens haltbar bis) bezieht sich vor allem auf die Qualität des Produktes, es wird auf den aus mikrobiologischer Hinsicht weniger empfindlichen Produkten angebracht, welche folglich viel weniger schnell ein Risiko für die Gesundheit der Verbraucher darstellen. Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt. Nach Ablauf dieses Datums wird die Qualität des Produktes nicht mehr gewährleistet, aber dies bedeutet nicht zwangsläufig, dass es eine Gefahr für die Volksgesundheit darstellt.

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.

## 5. Verteilung von Lebensmitteln durch Lebensmittelbanken und karitative Vereinigungen

### a) Leitlinien für die Interpretation von Haltbarkeitsdaten

Lebensmittel, deren **Mindesthaltbarkeitsdatum** erreicht oder überschritten ist, können in gewissen Fällen noch ohne jegliches Risiko für die Volksgesundheit an den Verbraucher abgegeben werden. Eine nicht erschöpfende Liste von Lebensmitteln, auf welche sich die Lebensmittelbanken und karitativen Vereinigungen stützen können, ist im Folgenden aufgeführt, um als Anhaltspunkt bei der Beurteilung der Haltbarkeit von Lebensmitteln zu dienen, sobald deren Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht oder überschritten ist. In dieser Liste sind die Lebensmittel in vier Kategorien - von Lebensmitteln mit sehr langer Haltbarkeitsdauer bis zu denen mit *kurzer Haltbarkeitsdauer* - eingeteilt. *In der letzten Spalte ist eine geschätzte Haltbarkeitsdauer angegeben*, während derer die Lebensmittelbanken und karitativen Vereinigungen das Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch verteilen können. Diese Dauer dient jedoch lediglich als Eckwert, eine Beurteilung von Fall zu Fall ist immer notwendig. Gibt es Grund zu der Annahme, dass ein Lebensmittel für den Verzehr ungeeignet geworden sein könnte, darf es auf keinen Fall noch verteilt werden. Zudem müssen die Einhaltung der Kühlkette und der Aufbewahrungsbedingungen sowie eine unversehrte Verpackung stets gewährleistet werden.

Die mit einem **Verbrauchsdatum** versehenen Produkte dürfen keinesfalls noch nach diesem Datum angenommen oder verteilt werden, da es sich um sehr verderbliche Lebensmittel handelt, die nach Ablauf dieses Datums ein Risiko für die Volksgesundheit darstellen könnten. Produkte, deren Verbrauchsdatum überschritten ist, werden gemäß dem Königlichen Erlasses vom 3. Januar 1975 als für schädlich erklärt.

Nähere Informationen zu diesen zwei Arten von Haltbarkeitsdaten finden Sie in dem Rundschreiben vom 23.12.2011 über die Haltbarkeitsdaten mit der Referenz PCCB/S3/802859.

([http://www.afsca.be/berufssektoren/lebensmittel/rundschreiben/documents/2011\\_12\\_23\\_Rund\\_Haltbarkeitsdaten\\_DE.pdf](http://www.afsca.be/berufssektoren/lebensmittel/rundschreiben/documents/2011_12_23_Rund_Haltbarkeitsdaten_DE.pdf)).

### b) Leitlinien zur Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit ist unerlässlich, um im Falle einer Krise schnell die notwendigen Schritte einleiten zu können. Die Vorschriften enthalten genaue Bestimmungen zu diesem Thema. Dafür müssen die Unternehmen natürlich die nötigen Anstrengungen unternehmen.

Um einen Rückgang der Lieferungen an Lebensmittelbanken und karitative Vereinigungen infolge administrativer Einschränkungen zu vermeiden, wurde beschlossen, eine gelockerte Form der Rückverfolgbarkeit anzuwenden, ohne dabei jedoch die Lebensmittelsicherheit zu gefährden. Da wir uns hier am Ende der Nahrungsmittelkette befinden und es sich um vollständig identifizierte/etikettierte für den Verbraucher bestimmte Lebensmittel handelt, können die Produkte - wenn nötig - schnell vom Markt genommen oder zurückgerufen werden.

Bei Lieferungen an karitative Vereinigungen und Lebensmittelbanken kann die Liste der belieferten karitativen Vereinigungen und Lebensmittelbanken als Register der ausgehenden Produkte dienen.

Was die karitativen Vereinigungen und Lebensmittelbanken an und für sich betrifft, kann die Liste der Niederlassungen, von denen die Produkte kommen, als Register der eingehenden Produkte verwendet werden.

### c) Leitlinien zur Etikettierung

Jede Person hat Anrecht auf vollständige Auskünfte über die Lebensmittel, die sie verzehrt. Die Auslassung gewisser Vermerke z.B. über Allergene kann eine echte Gefahr für empfindliche Personen bedeuten.

Für alle vorverpackten Lebensmittel, die für den Endverbraucher bestimmt sind, müssen alle unter Art. 9 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel angeführten Angaben in der Sprache des Sprachgebiets, in dem die Lebensmittel vertrieben werden, verfügbar sein (Gesetz vom 24.01.1977).

Werden vorverpackte Lebensmittel jedoch ohne die erforderliche Etikettierung an Lebensmittelbanken oder karitative Vereinigungen geliefert, muss für diese Etikettierung gesorgt werden, bevor diese Produkte an den Verbraucher verteilt werden. Zumindest die folgenden Angaben müssen auf jeder Verpackung eines für den Verbraucher bestimmten Produktes, das von einer Lebensmittelbank oder einer karitativen Vereinigung verteilt wird, vermerkt sein:

- die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels,
- die Haltbarkeitsdaten für alle Produkte, mit Ausnahme der in Anhang X der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 angeführten Produkte und gemäß den Bedingungen dieses Anhangs,
- Name und Anschrift (Straßenname, Hausnummer, Postleitzahl und Gemeinde) der Lebensmittelbank oder karitativen Vereinigung, die die Produkte verteilt.

Darüber hinaus müssen alle Angaben, die gemäß Art. 9 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 auf dem Etikett vermerkt sein müssten, in schriftlicher Form sowie in unmittelbarer Nähe zu den Lebensmitteln an einem für den Verbraucher gut sichtbaren Ort angebracht werden, wobei sie zumindest in der Sprache des Sprachgebiets, in dem sich die Lebensmittelbank oder die karitative Vereinigung befindet, abgefasst sind.

Bei Verpackungen von nicht direkt für den Verbraucher bestimmten Produkten, die jedoch beispielsweise an soziale Restaurants zwecks Verarbeitung vor Ort abgegeben werden, können alle obligatorischen unter Art. 9 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Angaben auf beliebige Art und Weise (z.B. Begleitdokument) von der Lebensmittelbank oder der karitativen Vereinigung übermittelt werden. In diesem Fall ist eine Etikettierung der einzelnen Verpackungen auch nicht erforderlich.

### d) Leitlinien zum Tiefkühlen

Lebensmittelbanken oder karitative Vereinigungen dürfen vorverpackte kühl aufzubewahrende Lebensmittel (z.B. Wurstwaren, frisches Fleisch oder Fisch...) tiefkühlen, vorausgesetzt, dass:

- die Tiefkühlung spätestens am Tag des Verbrauchsdatums erfolgt,
- die Kühlkette nie unterbrochen wird, insbesondere während des Einsammelns und des Transports. Dies bedeutet, dass die Dauer des Einsammelns und des Transports auf ein Minimum beschränkt werden muss, wobei dies vor allem bei Wetterbedingungen mit hohen Temperaturen gilt. Im Idealfall werden Kühlwagen verwendet. Die Produkte müssen zumindest in einer Kühlbox verstaut werden, die Temperatur der Lebensmittel muss stichprobenartig überprüft werden.
- die geltenden Temperaturvorschriften des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene eingehalten werden ([http://www.afsca.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/documents/2015-06-08\\_AR-KB\\_hygiene\\_13-07-2014\\_DE.pdf](http://www.afsca.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/documents/2015-06-08_AR-KB_hygiene_13-07-2014_DE.pdf)),
- das Datum der Tiefkühlung auf der Verpackung ergänzt wird,

- der Vermerk „sofortiger Verzehr nach Auftauen“ auf der Verpackung angebracht wird,
- tiefgekühlte Lebensmittel spätestens 2 Monate nach der Tiefkühlung verteilt werden,
- die Lebensmittel mindestens 48 Stunden tiefgekühlt worden sind, bevor sie verteilt werden.

Die Tiefkühlung muss in angemessenen Einrichtungen mit ausreichender Kapazität erfolgen und es muss gewährleistet werden, dass die Produkte, die in einen Tiefkühlschrank gelegt werden, um darin eingefroren zu werden, nicht mehr als 50% der verfügbaren Fläche dieses Tiefkühlschranks einnehmen und dass die Lebensmittel mit einem Gewicht von mehr als 500 g nicht gestapelt werden.

Die Tiefkühlung der kühl aufzubewahrenden vorverpackten Lebensmittel, die für Lebensmittelbanken oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, kann auch in Geschäften vorgenommen werden, sofern alle oben genannten Bedingungen eingehalten werden und die Lebensmittel, die für Lebensmittelbanken oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung bestimmt sind, klar von den anderen Produkten unterschieden werden können.

## 6. Anhänge

Eine nicht erschöpfende Liste von Lebensmitteln, auf welche sich die Lebensmittelbanken und karitativen Vereinigungen stützen können und welche als Anhaltspunkt bei der Beurteilung der Haltbarkeit von Lebensmitteln dienen soll, sobald deren Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht oder überschritten ist.

Die auf dem Etikett angegebenen Aufbewahrungsbedingungen (vor allem die Temperatur) müssen immer eingehalten werden, insbesondere bei gekühlten oder tiefgekühlten Produkten.			
Produkt	Beschreibung	Eigenschaften eines verdorbenen Produktes	Leitlinien für die Aufbewahrung
<b>Sehr lange Haltbarkeitsdauer</b>			
Salz, Zucker, Mehl		Kein Verderb, wenn trocken gelagert. Schimmelgeschmack möglich nach einem sehr langen Zeitraum. Auf die Härte, die Feuchtigkeitsaufnahme, die Anwesenheit von Motten und anderen Insekten, Ranzigkeit, Schimmel... achten.	Bis zu einem Jahr (oder mehr) nach dem MHD haltbar, vorausgesetzt, dass das Produkt noch seine charakteristischen Eigenschaften aufweist und dass weder das Produkt noch seine Verpackung einen Makel hat.  Die Temperatur einhalten (-18°C oder weniger).
trockene Nudeln	Makkaroni, Spaghetti...		
Couscous, Grieß			
Kaffee, Tee			
Reis			
Instantpulver (fettarm)	Kaffee, Gewürzmischung, Pudding		
Wasser, Erfrischungsgetränke und einer UHT-Behandlung unterzogene Getränke (z.B. Milch, Fruchtsäfte)		Geschmack verschlechtert sich, Farbveränderung (cf. enzymatische Bräunung)	
Konserven (Metalldose/Glas)	Gemüse, Obst, Suppe, Fleisch, Fisch, Kondensmilch, Marmelade...	Rostbildung an der Dose/dem Deckel. Gasbildung (sich wölbende Dose), Farb- oder Geruchsveränderung.	
Sirup, Melasse, Honig		Kristallisierung.	
Süßigkeiten (hart)	Lutscher, säuerliche Bonbons		
tiefgekühlte Produkte		Austrocknen, Ranzigwerden des Fettes	
<b>Lange Haltbarkeitsdauer</b>			
Trockengebäck		Schimmelgeschmack, Anwesenheit von Motten/Insekten, Geschmacksverlust, Geschmacksveränderung, Austrocknen, Veränderung der Textur.  Ranzigwerden des Fettes, Geruchs- oder Farbveränderung, Oxidation, Schimmel, Anwesenheit von Insekten.	Bis zu 2 Monate (oder mehr) nach dem MHD haltbar, vorausgesetzt, dass das Produkt noch seine charakteristischen Eigenschaften aufweist und dass weder das Produkt noch seine Verpackung einen Makel hat.
Müsli, Frühstücksflocken, Cornflakes			
Brotbelag (Erdnussbutter, Schokostreusel, Brotaufstriche)			
Chips, salziges Gebäck, Erdnüsse			
Öl, Frittierfett			
Instantpulver (fettreich)	Suppe, Milchpulver		
Margarine, Butter			
Hartkäse	z.B. Gouda, Emmentaler, Parmesan		
Süßigkeiten (weich)	mit Füllung, Schokolade, Lakritz		
Soßen	z.B. Soßen für Fritten,		

	Mayonnaise, Ketchup...		
in Flaschen abgepackte sterilisierte Milch und Milchprodukte		Geschmacksveränderung oder -verlust.	
Begrenzte Haltbarkeitsdauer			
Brot, vorgebackenes Brot		Schimmelgeschmack, Schimmel, Ranzigwerden	Das MHD beachten, Ausnahmen möglich, aber dann gut nachsehen! Frisches Brot kann eingefroren werden und vorzugsweise innerhalb von 2-3 Wochen verzehrt werden.
Weichkäse		des Fettes, Anwesenheit von Insekten.	
Kuchen, gefülltes Gebäck, weiches Gebäck			
Halbkonserven (Hering, Muscheln...)	Kühlung erforderlich.	Gärung	Für eingefrorene Produkte: die Temperatur einhalten, d.h. -18°C oder weniger
Kurze Haltbarkeitsdauer			
Frisches Fleisch, Hähnchen, Fisch, Wurstwaren	Diese Produkte sind oft mit einem Verbrauchsdatum versehen (VD, „verbrauchen bis“) und eine Kühlung ist fast immer erforderlich (bei unter 7°C). In gewissen Fällen ist eine Kühlung unter 4°C oder niedriger notwendig (z.B. Fisch).	Bakterienvermehrung (eventuell Schimmel) und Verderb.	NIEMALS nach dem VD/MHD annehmen oder verteilen. Der Verbraucher muss das Produkt noch spätestens am Tag des VD/MHD verzehren können. Eine einwandfrei eingehaltene Kühlkette (Lagerung, Transport, Verteilung) ist essentiell. Wenn diese nicht gewährleistet ist, verteilen Sie diese Produkte NICHT!
Backwaren			
gekühlte Mahlzeiten, Salate			
frisch gepresste Fruchtsäfte			
Eier			
milchhaltige Desserts			
Joghurt			
Frisches geschnittenes Obst und Gemüse			

## 7. Überblick der Überarbeitungen

Verzeichnis der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Anwendungsdatum	Grund und Tragweite der Überarbeitung
1.0	02.08.2013	Originalversion
2.0	22.07.2015	Empfehlung 05-2015 des Wissenschaftlichen Ausschusses
3.0	08.02.2017	Lockerungen in Bezug auf die Etikettierung
4.0	Veröffentlichungsdatum	Lockerungen in Bezug auf das Einfrieren