



Omzendbrief met betrekking tot de etikettering van een aanbevolen bewaartemperatuur

Referentie	PCCB/S3/CDP/350561	Datum	20/05/2016
Huidige versie	3.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Aanbevolen bewaartemperatuur		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
De Praeter, Caroline, attaché	Lefevre Vicky, directeur-generaal

1. Doel

In deze omzendbrief worden richtsnoeren aangereikt met betrekking tot de vermelding van door de fabrikanten aanbevolen bewaartemperaturen die niet wettelijk bepaald zijn.

Deze richtsnoeren zijn bedoeld voor de levensmiddelenoperatoren.

2. Toepassingsgebied

Dit document is van toepassing op alle levensmiddelen waarvoor geen wettelijke bewaartemperatuur is vastgelegd, maar waarvoor de fabrikant een bewaartemperatuur aanbeveelt omwille van kwalitatieve redenen.

3. Referenties

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 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

4. Definities en afkortingen

Opt. t.: optimale temperatuur

5. Vermelden van een aanbevolen bewaartemperatuur

In bijlage IV van het koninklijk besluit van 13 juli 2014 staat een lijst van te koelen levensmiddelen en de temperatuursvoorwaarden. In punt 21 van die bijlage staat: "De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur" moeten bewaard worden bij temperaturen lager of gelijk aan 7 °C.

In datzelfde besluit wordt in artikel 22, § 2 gesteld dat bijlage IV niet van toepassing is indien:

- de fabrikant een andere temperatuur aangeeft. In dit geval en op voorwaarde dat de fabrikant niet behoort tot de sector primaire productie of detailhandel, wordt deze temperatuur aanvaard en moet worden nageleefd;
- het gaat om levensmiddelen die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn. Deze mogen bewaard worden bij omgevingstemperatuur.

In de praktijk is er dikwijls een probleem bij levensmiddelen die niet noodzakelijk bij 7 °C bewaard moeten worden, maar die omwille van organoleptische redenen toch beter niet bij te hoge temperatuur bewaard worden, dit is het geval bij bijv. chocoladeproducten, fruit...

De fabrikant vermeldt dan omwille van kwaliteitsredenen een aanbevolen bewaartemperatuur op de verpakking om een optimale kwaliteit van het product te garanderen. Het is echter niet zo dat als die temperatuur niet zou gerespecteerd worden dat er een probleem ontstaat voor de volksgezondheid. In bepaalde gevallen kan het in de distributie moeilijk zijn die aanbevolen temperaturen stelselmatig te respecteren, bijv. pralines te bewaren bij 16 °C, bakjes aardbeien...

Om een duidelijk onderscheid te maken tussen temperatuursvoorwaarden vermeld op het etiket op basis van voedselveiligheidsvereisten en deze op basis van kwaliteitscriteria geldt de volgende richtlijn:

- A. Voor levensmiddelen waarvoor er in bijlage IV van het KB geen specifieke bewaartemperatuur is bepaald en die de expliciete vermelding "**koel bewaren**" of "**gekoeld bewaren**" dragen, geldt dat de bewaartemperatuur maximum 7 °C bedraagt. Het niet respecteren van deze maximum temperatuur zal beschouwd worden als een inbreuk en het FAVV zal de overeenkomstige maatregelen nemen tijdens de controles.

Voor levensmiddelen die bij omgevingstemperatuur microbiologische stabiel zijn, moet deze vermelding niet worden gebruikt. Als ze toch vermeld wordt, moet ze ook worden nageleefd. Als het echter om een aanbeveling zonder bindend karakter gaat of om aan te geven dat kamertemperatuur te warm is maar dat het levensmiddel ook niet noodzakelijk $\leq + 7.0$ °C moet bewaard worden, kunnen de vermeldingen opgenomen onder B worden gebruikt.

- B. Vermeldingen zoals:

- Aanbevolen koel bewaren, eventueel met vermelding van een temperatuurzone,
- Koel en droog bewaren (waarmee bewaring in de koelkast wordt uitgesloten)
- Bij voorkeur koel bewaren,
- Opt. t. ...°C
- Koel consumeren
- Bewaren in de koele berging
- ...

worden beschouwd als aanbevelingen, die eerder betrekking hebben op de kwaliteit van levensmiddelen. Deze aanbevelingen zijn niet gebaseerd op wettelijke vereisten en geven geen aanleiding tot maatregelen en/of sancties wanneer de levensmiddelen boven de aanbevolen temperatuur bewaard worden. Voor het behoud van een optimale kwaliteit is het echter aangeraden de aanbevolen temperatuur zo goed mogelijk na te leven.

Het is van belang dat de operatoren de nodige aandacht schenken aan een correcte bewoording en naar gelang het beoogde doel de juiste keuze maken tussen de opties A en B en zich rekenschap geven van de gevolgen die daaraan gekoppeld zijn.

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	30/09/2009	Oorspronkelijke versie
2	31/03/2014	Bijkomende vermelding
3	Datum publicatie	Bijkomende verduidelijking