

De vermelding op eet- en drinkwaren

DATUM VAN MINIMALE HOUDBAARHEID

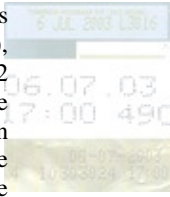
Het is verboden eet- of drinkwaren te verhandelen waarvan de datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum verstreken is, dan wel verstreken zal zijn voordat zij verhandeld zullen worden. (P.B. 2005, no. 16)

Wanneer moet het vermeld worden?

De datum van minimale houdbaarheid moet worden gebruikt voor eet- of drinkwaren.

Hoe moet het aangegeven worden?

1. De vermelding moet bestaan uit de woorden "ten minste houdbaar tot" gevolgd door een datum. Indien het tijdstip van minimale houdbaarheid afhankelijk is van een bijzondere wijze van bewaren, moet tevens worden aangegeven hoe het product bewaard moet worden.
2. De datum van minimale houdbaarheid moet als volgt worden aangegeven: dag (2 cijfers), maand (naam of gebruikelijke afkorting óf 2 cijfers) en jaar (jaartal óf 2 cijfers), of in de volgorde zoals gebruikelijk is in het land van herkomst. Indien de datum van minimale houdbaarheid binnen drie maanden na de datum van het verpakken ligt, mag worden volstaan met de vermelding van de dag en de maand.
3. Indien de datum tussen drie en achttien maanden na de datum van het verpakken ligt, mag worden volstaan met de vermelding van de maand en het jaar;
Als het product na verpakken nog 18 maanden of langer goed is, mag alleen het jaar vermeld worden. De vermelding moet dan zijn: tenminste houdbaar tot einde(jaar).
4. De maand kan ook door middel van inkerving van de rand van het etiket aangegeven worden, onder de volgende voorwaarden:
 - a. aan de rand van het etiket moet ten minste



- a. de beginletter van de naam van iedere maand worden vermeld; en
- b. de vermelding van de maanden moet geschieden in de gebruikelijke volgorde.

Bij welke producten is het niet nodig?

1. Verse groenten - andere dan gekiemde zaden en soortgelijke producten zoals scheuten van peulvruchten -, vers fruit en aardappelen, tenzij deze producten zijn geschild, gesneden of een andere soortgelijke behandeling hebben ondergaan;
2. Wijn, likeurwijn, mousserende wijn, gearomatiseerde wijn en soortgelijke uit andere vruchten dan druiven verkregen producten;
3. Andere alcoholhoudende dranken dan onder 2 bedoelt, met een gehalte van 10 of meer volumepercenten alcohol, bepaald bij 20°C;
4. Alcoholvrije dranken, vruchtensappen, vruchtennectar en alcoholhoudende dranken in afzonderlijke verpakkingen van meer dan 5 liter, bestemd voor levering aan instellingen;
5. Brood- of banketbakkerijproducten welke (naar hun aard) bestemd zijn om binnen vierentwintig uur na de bereiding te worden geconsumeerd;
6. Azijn;
7. Keukenzout;
8. Suikers in vaste vorm;
9. Suikerwerk (bijna uitsluitend bestaande uit gearomatiseerde of gekleurde suiker of suikers);
10. Kauwpreparaten anders dan van tabak;
11. Afzonderlijke porties consumptie-ijs.

UITERSTE CONSUMPTIEDATUM

De uiterste consumptiedatum moet worden gebruikt voor eet- of drinkwaren die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en dus na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de volksgezondheid kunnen opleveren. Voorbeelden zijn:

- zuivel en zuivelproducten;
- gepasteuriseerde producten;

- vlees/visproducten en vlees/viswaren;
- producten gemaakt op basis van ei;
- babyvoeding.
- complete maaltijden en salades

Hoe moet het aangegeven worden?

De uiterste consumptiedatum moet als volgt worden aangegeven met de woorden: "te gebruiken tot" gevolgd door de uiterste datum waarop het waar moet worden geconsumeerd.

Tevens moet een aanwijzing over de bewaring en het gebruik worden geplaatst.

De uiterste consumptiedatum moet als volgt worden aangegeven: dag (2 cijfers), maand (naam of gebruikelijke afkorting óf 2 cijfers) in de volgorde zoals gebruikelijk is in het land van herkomst.

A consommer jusqu'au:
Te gebruiken tot:

12/12/12

In welke taal?

De houdbaarheidsdatum en uiterste consumptiedatum moeten duidelijk zichtbaar en met het blote oog gemakkelijk leesbaar zijn aangebracht en mogen niet door vegen kunnen worden uitgewist. Zij moeten in elk geval in een van de volgende talen zijn gesteld: Nederlands, Papiaments, Engels of Spaans.

Tot slot:

Deze brochure maakt onderdeel uit van een reeks brochures over de etiketteringwetgeving P.B. 2005, no. 16.

De Inspectie voor de Volksgezondheid heeft zich voorgenomen de consument en het bedrijfsleven te voorzien van de nodige informatie, opdat zij op deze manier kan meewerken aan de bevordering en de bescherming van de gezondheidsbelangen van iedere burger.

Voor meer informatie over deze brochure kunt u contact opnemen met:

Inspectie voor de Volksgezondheid
Telefoon: 466-9362
Telefax: 466-9367
E-mail: IVG@gobiernu.cw

