

# Ny vejledning om angivelse af holdbarhed

Fødevestyrelsen har udarbejdet en ny vejledning om, hvordan holdbarhed kan angives på fødevarer, blandt andet hvornår 'sidste anvendelsesdato' og 'mindst holdbar til' bør anvendes på forskellige produkttyper.



Læs Fødevestyrelsens vejledning om holdbarhedsmærkning af fødevarer

## Holdbarhedsreglen

Alle færdigpakkede fødevarer skal som udgangspunkt mærkes med en holdbarhedsdato. Der eksisterer to former for holdbarhedsmærkning - 'sidste anvendelsesdato' og 'mindst holdbar til'.

Det fremgår af art. 24 og bilag X i Forordning 1169/2011 om fødevarerinformation til forbrugere, at holdbarheden af fødevarer skal angives som følger:

- Holdbarhed op til 3 måneder: 'mindst holdbar til [dag og måned]'
- Holdbarhed mellem 3 og 18 måneder: 'mindst holdbar til og med [måned og år]'
- Holdbarhed over 18 måneder: 'mindst holdbar til og med [år]'
- Letfordærlige varer angives i stedet med 'sidste anvendelsesdato [selv dato]'. Efter disse oplysninger skal der angives en kort beskrivelse af opbevaringsbetingelserne.

Der er ingen forskel på reglerne i de eksisterende mærkningsregler og de kommende mærkningsregler. Det nye er således, at der nu er udarbejdet en vejledning herfor.

## Holdbarhedsvejledningen

Vejledningen fra Fødevestyrelsen beskriver de generelle regler om holdbarhedsmærkning, og hvad disse betyder i praksis.

'Mindst holdbar til' mærkningerne skal anvendes på fødevarer, som kvalitetsmæssigt forringes til at være uegnede til konsum, før de eventuelt kommer til at udgøre en sundhedsrisiko. Denne mærkning definerer den dato, som fødevarer mindst kan holde sig til.

Til gengæld skal 'sidste anvendelsesdato' anvendes på fødevarer, som kan udgøre en sundhedsrisiko, hvis de indtages efter holdbarhedstidens udløb. Dette gælder især produkter, som hurtigt bliver uegnede til konsum, f.eks. hakket oksekød.

Den, der er ansvarlig for mærkningen, er også ved en konkret vurdering af det enkelte produkt ansvarlig for at beslutte, om et produkt bliver mærket med holdbarhedsangivelsen 'mindst holdbar til' eller 'sidste anvendelsesdato'.

Vejledningen indeholder en liste med en række eksempler på, hvornår 'sidste anvendelsesdato' og 'mindst holdbar til' bør anvendes på forskellige produkttyper.  
Det omtalte notat indgår allerede fra 1. april 2014 som vejledning i forbindelse med den almindelige fødevarekontrol.