



BEUC The European
Consumer
Organisation

The Consumer Voice in Europe

EU consumer organisations' actions to fight food waste

*EU Platform on Food Losses and Food Waste:
Sub-group on action and implementation*

19th March 2018

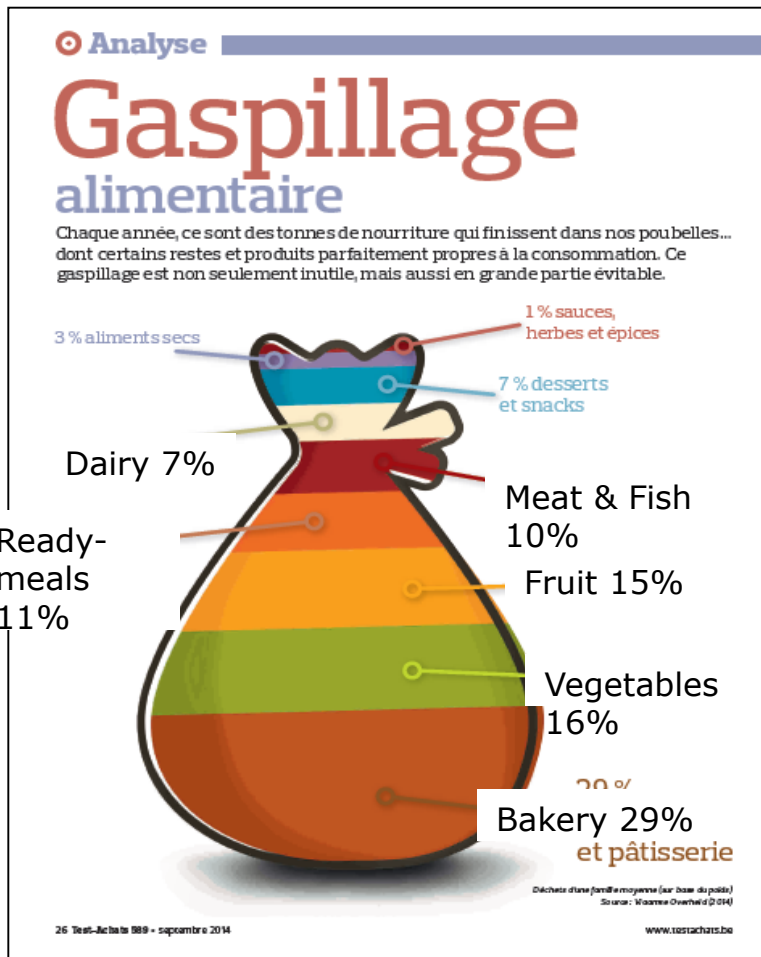
BEUC in a nutshell

- The European Consumer Organisation
- 43 member organisations from 31 European countries
- Mission = to promote consumer interests in EU decision making



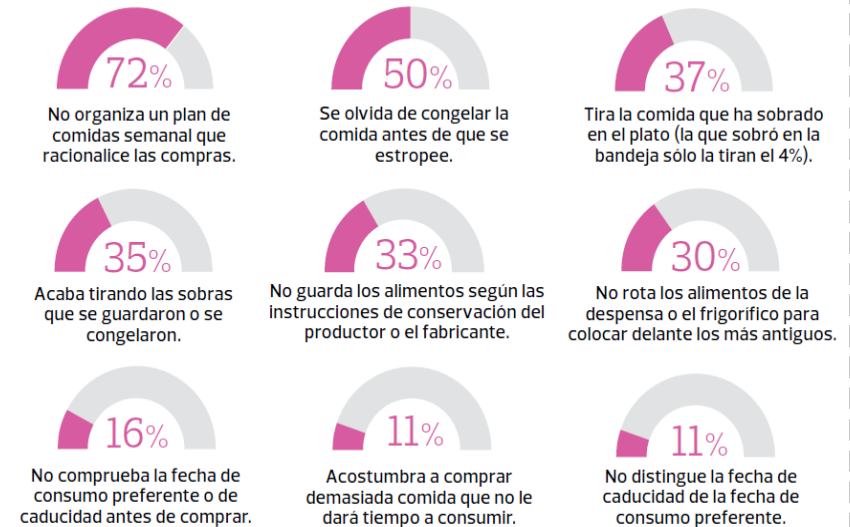
Raising awareness and facilitating behaviour changes

How much food is wasted at home and why?



Source: Test-Achats 2014

NUESTROS MALOS HABITOS



Source: OCU, 2013



es chiffres ne mentent pas : chaque année, un tiers de la production alimentaire totale part à la poubelle. Si l'industrie, les magasins et l'horeca sont en grande partie responsables de cet énorme gaspillage, les consommateurs sont malheureusement loin de ne pas y contribuer. En moyenne, nous jetons en effet de 15 à 23 kg de nourriture par an. Et par personne ! Pour une famille moyenne (de 2,4 personnes), cela représente de 36 à 55 kg, soit une perte annuelle pouvant atteindre les 300 €. Ensemble, les familles belges gaspillent donc quelque 200 000 tonnes par an. Un chiffre sidérant ! Pourtant, il suffirait de changer quelque peu nos habitudes de consommation pour réduire en grande partie ce gaspillage et son impact sur l'environnement.



Chaque année, une famille belge jette jusqu'à 300 € de nourriture

Raising awareness

- In Spain, **OCU** launched campaign “*No tires la comida*” to raise consumer awareness on food waste and call for a national law to tackle food waste (<https://www.ocu.org/movilizate/no-tires-la-comida>)

NO TIRES LA COMIDA

Alimenta el cambio

En España tiramos mucha comida. Un hogar tira una media de 1,3Kg de alimentos en buen estado a la semana.

Apóyanos con tu firma y pidamos juntos una ley para luchar contra el desperdicio.

Firma la campaña para exigir una nueva ley que ponga freno al desperdicio y únete al desafío para tirar menos comida en tu hogar. Queremos una ley donde se facilite y se incentive la donación por parte

FIRMA POR UNA LEY
016422
Contra el desperdicio de comida

No soy library@beuc.es access5

¿Eres Socio de OCU?
 Sí No

*Nombre
[Input field]

*Apellidos
[Input field]

*E-mail
[Input field]

*Teléfono
[Input field]

He leído y acepto la Política de Privacidad y los Términos y Condiciones para participar en la campaña “No Tires la Comida” y autorizo el intercambio de información.

Pidamos todos juntos una ley para luchar contra el desperdicio de comida. FIRMA la campaña y COMPROMÉTETE #STOPDESPERDICIOS

1,3 KG
Cada familia tira **1,3Kg** de alimentos por semana

1/3 de los alimentos acaban en la basura

Desperdicio

hogares	42%
industria alimentaria	39%
restaurantes	14%
distribución	5%

7° país de Europa que más tira la comida

Alimenta el cambio
www.notireslacomida.org

Raising awareness



- In Portugal, **DECO** created an 'e-book' with tips and recommendations to encourage consumers change behaviour and waste less.
- 'Green Chef contest' promoted by **DECO Jovem** invites pupils from schools across the country to collect family recipes made from food left-overs.

Raising awareness

- In Denmark, the **Danish Consumer Council** (Forbrugerrådet Tænk) participated in a nation-wide campaign on food waste encouraging Danish consumers to use left-overs.
 - ✓ Tour of Denmark during summer 2013 with a 'left-over' food truck
 - ✓ Stands, animations to raise Danish consumer awareness on food waste

FOR RESTEN DANMARK TÆNK FORBRUGERRÅDET

For Resten Touren Hvad kan jeg gøre? Opskrifter Om "For Resten"

For Resten Danmark drager på Danmarkstour!

I sensommeren 2013 rejser vi rundt i landet med vores mobile resterestaurant.

Mød os i Roskilde, Odense, Aarhus, Aalborg og København, hvor vi byder ind til restegilde med lækre tastingmenuer, festlig stemning og en masse gode råd om, hvordan vi kan nedbringe vores madspild.

Aalborg
fredag d. 20. september
kl. 13-17

København
fredag d. 11. oktober
kl. 18-24

Århus
lørdag d. 7. september
kl. 15-19

Odense
fredag d. 30. august
kl. 16-20

Roskilde
søndag d. 18. august
kl. 12-16

FOR RESTEN DANMARK

Hvordan klarer du For Resten-testen?

Til For Resten-testen og se hvordan du kan sænke dit madspild. Vi har alle sammen vores egne vaner - tag resten og få tips til små justeringer, der kan sænke dit madspild.

- Når jeg køber ind:
 - Tænker jeg altid køleskabet først.
 - Sætter jeg bare ud ad døren.
 - Skriver jeg en indkøbsliste.
- Mine grøntsager:
 - Ryder de ekstra fra indkøbsprocessen i køleskabet.
 - Åbner jeg, inden jeg putter dem i køleskabet.
 - Pakker jeg altid i andre beholdere.
- Mine hårde oste i køleskabet er altid:
 - I den oprindelige emballage.
 - Lagt i en plasticbeholder.
 - Bløde pakket i madpapir og lagt i en plastiktaske.
- Mine overskydende kogte ris:
 - Endår i skaldespanden efter et par dages køleskabsstid.
 - Er for kedelige til, at jeg spiser dem flere dage i træk.
 - Holder sig fint, men de smager ikke af så meget i næste måltid.
- Brødet bliver altid:
 - Tørt, inden jeg får det spist.
 - Opløst i køleskabet.
 - Spist, når det er frakøbt, eller frosset ned.
- Handler det om kodpålæg:
 - Glemmer jeg altid hvor længe pakken har været åben.
 - Bliver jeg tæret af at spise den samme spegepølse, inden jeg når til enden.
 - Bruger jeg ofte resterne som topping på fx en pizza.

FORBRUGERRÅDET TÆNK

Changing behaviours

- In Belgium, 'Doggy bag' renaming contest by **Test-Achats** ('Rest-O-Pack' / 'Restorestje')



Trois villes adoptent le Rest-O-Pack contre le gaspillage



jeu. 22/01/2015 - 18:47 A.Fr. (avec Belga)

En collaboration avec l'association de défense des consommateurs Test-Achats et pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nombre de restaurants à Bruxelles, Gand et Liège proposent un petit paquet permettant de ramener chez soi la nourriture laissée sur son assiette. Ce "doggy bag" a été rebaptisé Rest-O-Pack en français et Restorestje en néerlandais.



Au cours de cette opération lancée en octobre dernier en collaboration avec les villes de Bruxelles, Gand et Liège, environ 6.000 personnes ont voté pour élire le nouveau nom du "doggy bag" (ce petit paquet qui permet de ramener à la maison ce qu'on a laissé dans son assiette au restaurant). C'est le nom "Rest-O-Pack" qui l'emporte avec plus de 44% des voix chez les francophones. Du côté néerlandophone, le gagnant est "Restorestje" avec 28 % des voix.

Providing practical tips

- Follow storage recommendations
- Keep your fridge clean
- Plan shopping
- etc.

Source: Test-Achats, 2014

ORGANISEZ VOTRE FRIGO

En agencant correctement votre frigo, vous évitez que vos aliments ne périssent et finissent à la poubelle. Rangez-y donc directement vos courses au bon endroit.

- Placez les fruits, les restes de légumes et les produits laitiers dans le haut: la température y est généralement de + 4°C à +7°C.
- La zone la plus froide (de 0°C à 4°C) est destinée à la viande (surtout hachée), à la charcuterie, à la volaille, au poisson, aux plats préparés, aux pâtisseries à la crème et aux salades toutes faites.
- Placez les fruits et légumes non préparés dans le bac à légumes.
- Les frigos "no frost" maintiennent une T° stable par tout mais séparément malgré tout les aliments préparés et les aliments crus.
- Laissez refroidir les restes avant de les mettre au frigo.
- Ne surchargez pas votre appareil et veillez à ce que l'air puisse circuler autour des aliments.
- Mettez dans la porte les bouteilles et bocaux (pots de mayonnaise et de confiture, p. ex.).
- Laissez les oeufs dans leur carton, en haut et à l'arrière, et n'utilisez le compartiment dans la porte que s'il est doté d'un couvercle protecteur. A défaut, les chocs thermiques seront trop importants.
- Nettoyez régulièrement votre frigo à l'eau et au savon et désinfectez-le plusieurs fois par an avec du vinaigre ou de la javel fortement diluée. Rincez bien.



KOEL OF IN DE KOELKAST?

We bewaarden een komkommer, banaan en broccoli buiten de koelkast en in de koelkast. De komkommer werd buiten de koelkast slap en geel, in de koelkast bleef hij goed. Ook de broccoli vergeelde buiten de koelkast. De banaan voelde zich juist niet zo thuis in de kou: in de koelkast werd hij bruin.



Ce guide ne vaut que pour les produits non ouverts qui sont conservés dans les conditions prévues.

Très longue conservation : à utiliser jusqu'à un an (voire plus longtemps) après la date limite d'utilisation optimale

- Ne pas utiliser si vous constatez la présence d'insectes, de mites ou de moisissures.
- Les changements de couleur sont loquaces.
- Pour de raison de s'inquiéter si la crème surmonte. Ne pas boire de lait qui a sué.
- Le miel cristallise redonne liquide lorsqu'on le recuit doucement au bain-marie.
- Mieux vaut ne pas les consommer s'ils ont l'air desséchés ou rances.
- Ne pas manger si la boîte présente des traces de rouille ou si elle est bombée pour cause de fermentation.

Longue conservation : à utiliser jusqu'à deux mois (voire plus longtemps) après la date limite d'utilisation optimale

- lisez ces produits si vous y trouvez des insectes ou des mites.
- Ces produits peuvent devenir rances : ce n'est pas nocif, mais le goût n'est pas optimal. Faites attention aux moisissures et aux insectes.
- Des traces de mois sur du fromage à pâte dure / Dégousser tout autour de la partie atteinte sur une largeur au moins égale aux moisissures. Le reste est consommable.

Conservation limitée : jusque quelques jours après la date limite d'utilisation optimale ou la date limite de consommation

- Les fromages à pâte molle se conservent moins longtemps que ceux à pâte dure. Faites attention aux moisissures et aux insectes!
- Mettez toujours les semi-conservés au frigo.
- Vous pouvez intégrer les oeufs périmés dans les pâtisseries. Un œuf qui flotte dans un grand bol d'eau n'est plus bon!
- Tout ce qui est périmé se refait et se goûte le lendemain. Il a un drôle de goût? Laissez-le.

Conservation de courte durée : respectez la date limite de consommation!

La conservation au frais (en dessous de 7°C) impose presque toujours pour ces produits. Le poisson se garde à une température égale ou inférieure à 4°C.

Using new media and technologies to reach out to consumers



Banan

Opbevaring

Banener opbevares bedst på køkkenbordet.

Banener modnes hurtigere, når de ligger sammen med anden frugt som fx pærer og æbler. Derfor er det en god ide at sætte banerne ind og lægge dem for

- An **app** to help consumers waste less food at home in Denmark

<https://taenk.dk/aktiviteter-og-kampagner/apps-fra-forbrugerradet-taenk/app-brug-dine-madrest-er-med-resten-appen>

App: Undgå madspild med For Resten appen

Kan maden stadig spises? Hvordan skal maden opbevares? Og hvad kan du bruge dine madrester til? For Resten-appen giver dig tips til at undgå madspild.

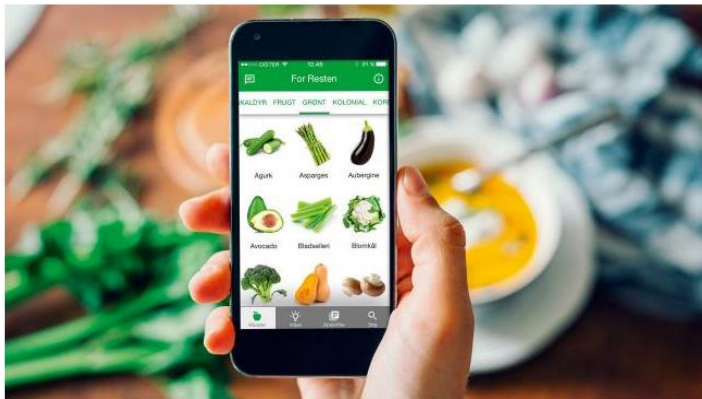


Foto: Benjamin Media

Undgå at maden ender i skraldespanden

Madspild koster dyrt. Det koster nemlig både for miljøet og din pengepung, når vi har spildt energi, vand, sprøjtemidler, penge og andre ressourcer på at producere mad, som ingen spiser.

Af Line Knutsson
Projektmedarbejder, Test & Analyse
31. OKTOBER 2017



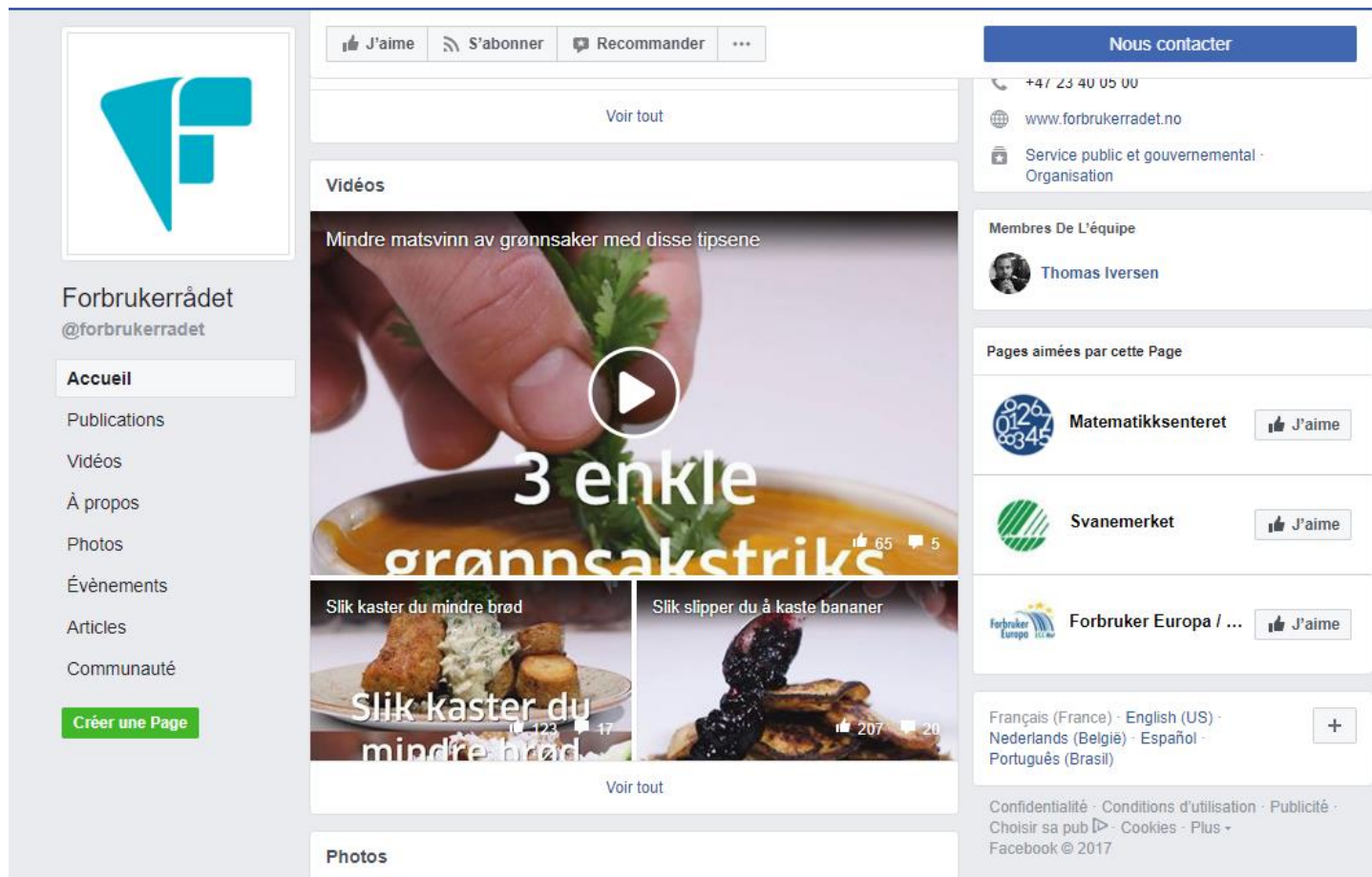
Opskrifter med banan

- Bagt banan >
- Banan i dejen >
- Bananis >
- Bananmos >
- Bananpandekager >
- Blåbærmuffins >
- Frugt med myntesukker >

Using new media and technologies to reach out to consumers

- **Short videos** published on social media (Facebook, YouTube) to provide consumers with useful tips to cut food waste at home

<https://www.facebook.com/forbrukerradet/videos/2303775462982085/>



The screenshot shows a Facebook page for 'Forbrukerrådet' (@forbrukerradet). The page features a navigation menu on the left with options like 'Accueil', 'Publications', 'Vidéos', 'À propos', 'Photos', 'Évènements', 'Articles', and 'Communauté'. The main content area displays a video titled 'Mindre matsvinn av grønnsaker med disse tipsene' (Less food waste from vegetables with these tips). The video thumbnail shows a hand holding a green herb over a bowl of soup, with the text '3 enkle grønnsakstriks' (3 simple vegetable soups). Below the video are two smaller thumbnails: 'Slik kaster du mindre brød' (How to throw away less bread) and 'Slik slipper du å kaste bananer' (How to avoid throwing away bananas). The right sidebar contains contact information, a list of team members (Thomas Iversen), and a list of liked pages including 'Matematikkssenteret', 'Svanemerket', and 'Forbruker Europa / ...'. The footer includes language options and legal notices.

Helping consumers make sense of date marking

Consumer understanding of marking

stop gaspillage alimentaire Moins jeter, c'est possible!

une denrée peut être ingérée. Les populations à risque (les personnes âgées, mais aussi les femmes enceintes et les jeunes enfants) doivent respecter strictement les dates limites de consommation des produits réfrigérés. Un aliment dont l'emballage est gonflé ou qui présente des moisissures doit impérativement être jeté.

Quelle échéance respecter?

PRODUITS SENSIBLES «À CONSOMMER JUSQU'AU...»	
VIANDE, PLATS CUISINÉS	Jusqu'à 24h après la date
VIANDE HÂCHÉE, POISSON, FRUITS DE MER	Respecter la date rigoureusement
JAMBON CUIT, TERRINE, PÂTÉ	Une fois ouvert à consommer dans les deux jours. Respecter la date
CHARCUTERIE SÈCHE, FROMAGE À PÂTE DURE	Jusqu'à deux semaines après la date
FROMAGE FRAIS, LAIT PASTEURISÉ, YOGOURT	De deux jours à une semaine après la date
ŒUFS	Jusqu'à deux semaines après la date bien cuits ou pour pâtisserie cuite.

Les plats maison et la viande cuisinée se conservent deux à trois jours au réfrigérateur.

PRODUITS DE GARDE «À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE JUSQU'AU...» OU «... AVANT LE...»	
PÂTES, RIZ, SEMOULE, FARINE, CAFÉ, ÉPICES, HUILE VÉGÉTALE, SUCRE, BOISSONS EN POUDDRE, BOISSONS EN BOUTEILLE, MOUTARDE	Sauf signe inquiétant, pas de limite: vérifier la texture (pas mouillée, pas agglomérée), ainsi que le goût et l'odeur (pas rance, sans poussière ni insecte)
CONSERVES, BOCAUX ET PRODUITS EN TETRA BRIK	Plusieurs mois (voire années pour les boîtes de conserve) au-delà de la date: vérifier que l'emballage n'est pas endommagé (bombé, rouillé, déchiré)
BISCUITS ET CHOCOLAT	Plusieurs mois après la date
LAIT UHT	Jusqu'à dix jours après la date
SURGELÉS	Quelques mois après la date

De nombreuses informations, des conseils pratiques et tout pour limiter le gaspillage alimentaire sur frc.ch/gaspillage

Fiche réalisée avec le soutien de l'Office fédéral de l'environnement OFEV

frc FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS *Activement à vos côtés*

FICHE 3: LES DATES LIMITES 2/2

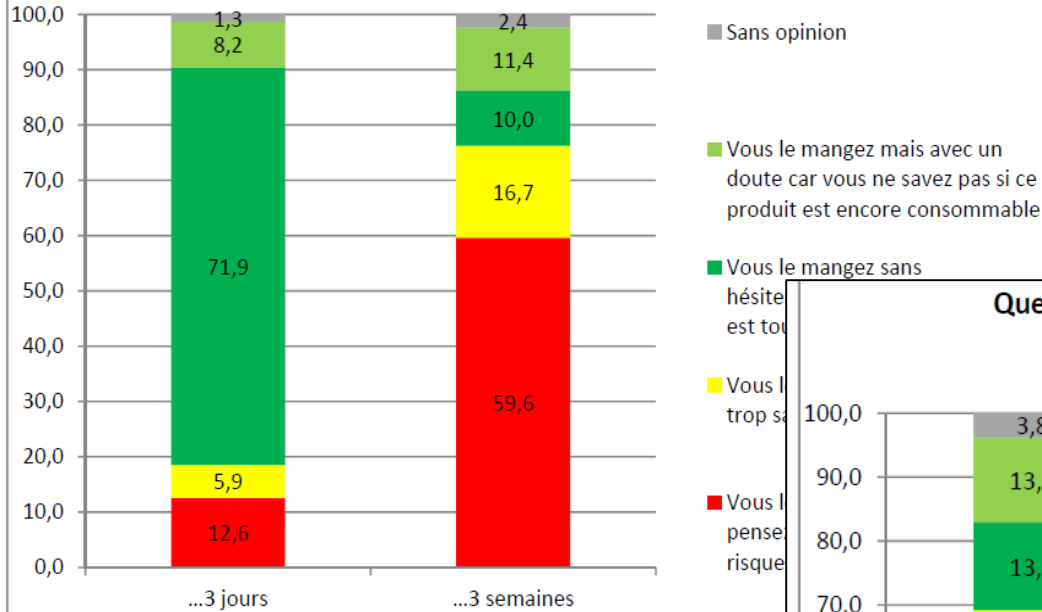


BEUC French member CLCV explaining date marking to consumers in a supermarket
<http://www.clcv.org/nos-actions-sur-le-terrain/comprendre-les-dates-limites-avec-la-clcv.html>

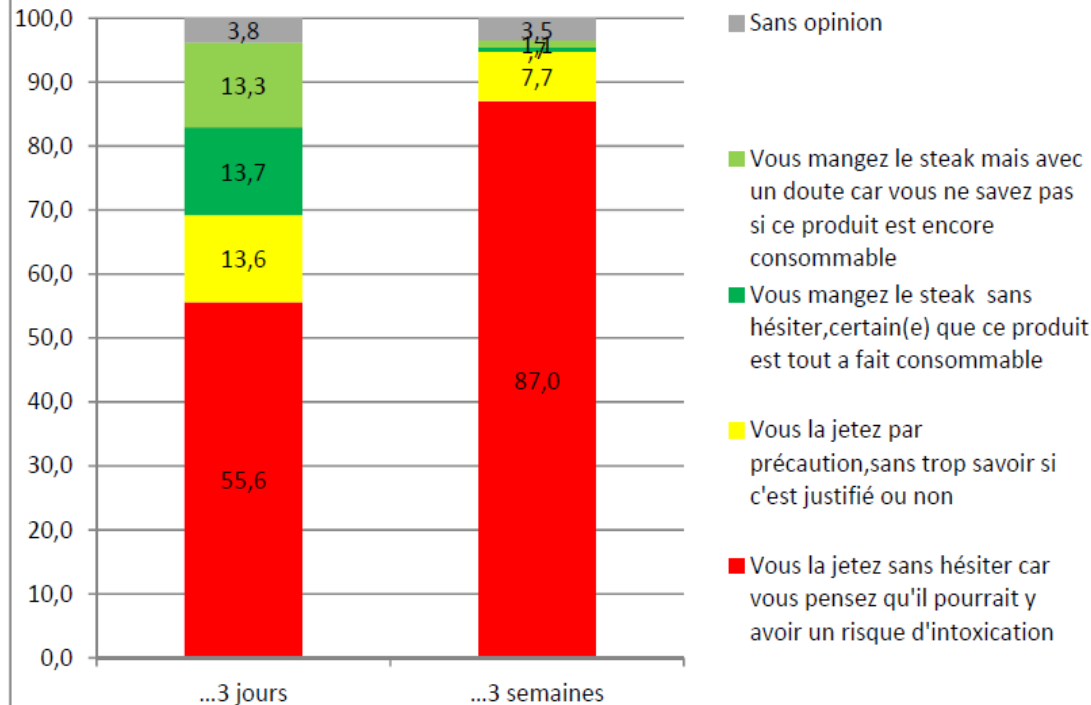
Swiss consumer organisation FRC's brochure on date marking:
<https://www.frc.ch/wp-content/uploads/2013/10/FRC-Fiche-3-Dates-limites.pdf>

What do consumers do with expired food?

Que faites-vous lorsque la date limite d'un yaourt nature est dépassée de ...



Que faites-vous lorsque la date limite d'une barquette de steak haché est dépassée de ...



Source: CLCV, 2013



What *should* they do with expired food?



Tipps & Tricks zur Lebensmittelrettung

Sind Sie unsicher, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist, obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis ...) schon erreicht oder überschritten ist? Vieles ist noch lange haltbar. Datum abgelaufen ist nicht gleichbedeutend mit „schlecht“ oder gesundheitsschädlich! Vertrauen Sie Ihren Sinnen, wir helfen Ihnen dabei und geben nützliche Tipps.

Doch was tatsächlich schlecht ist, gehört nicht mehr auf Ihren Teller. Mit Lebensmittelinfektionen oder Schimmelpilzgiften ist nicht zu spaßen. Mehr als 200.000 Personen im Jahr erkranken daran, vor allem durch schlechte Küchenhygiene, unzureichende Erhitzung oder ungenügende Kühlung.

Lebensmittel von A-Z	Nach Ablauf noch unbedenklich?	Wie prüfen? Augen 👁 Nase 👃 Mund 👄	Was tun?
Bier	<ul style="list-style-type: none"> Ja, mehrere Monate bis Jahre <p>So bleibt Bier länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel und kühl. 	<ul style="list-style-type: none"> oben treibt Schimmel, erst kleine Pünktchen, dann Teppich/Flockenbildung muffig, stechend bitter, schal 	<ul style="list-style-type: none"> Bei Schimmel entsorgen. Kleine Farb- oder Aromaveränderungen sind okay.
Brot, Brötchen	<ul style="list-style-type: none"> Ja, mehrere Tage <p>So bleiben Brot und Brötchen länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel, bei Zimmertemperatur, nicht im Kühlschrank. Ganzes und dunkles Brot (z.B. Sauerteig- oder Roggenbrot) hält länger als in Scheiben geschnittenes und helles Weizenbrot. Brotkasten statt Plastiktüte Portionsweise einfrieren 	<ul style="list-style-type: none"> schimmelig muffig, alt altbacken 	<ul style="list-style-type: none"> Verschimmeltes Brot oder Brötchen ganz entsorgen. Vorsicht: Schimmel hat unterschiedliche Farben, z.B. weiß, blau oder grün. Er beginnt häufig mit kleinen weißen Pünktchen, wächst dann weiter und wird meistens blau-grünlich. Trockene Brotreste zu Semmelknödel oder Croutons verarbeiten oder hart werden lassen und daraus Paniermehl machen.
Butter	<ul style="list-style-type: none"> Ja, mehrere Wochen bis Monate <p>So bleibt Butter länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> In der mittleren Ebene des Kühlschranks lagern. Nicht offen lagern, sondern in einer verschließbaren Butterdose. Bei geringem Bedarf Butterstücke einfrieren. 	<ul style="list-style-type: none"> dunkelgelb stechend, ranzig ranzig, nicht mehr arteigen 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn ranzig, entsorgen.
Eier	<ul style="list-style-type: none"> Ja, noch ca. 2 Wochen Ausnahme: Für Tiramisu und andere Speisen mit rohen Eiern muss das MHD eingehalten werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Wasserglas-Test Ei in ein Glas mit Wasser legen. Frische Eier bleiben unten. Richtet es sich auf, ist es etwas älter, aber noch genießbar. Schwimmt es oben, sollte es entsorgt werden. Eier, die kurz abgelaufen sind, zum Backen und Kochen verwenden, dann bei hohen Temperaturen werden keine gesundheitlich bedenklich. <i>Späterer Zeitpunkt besser.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Wasserglas-Test: Ei in ein Glas mit Wasser legen. Frische Eier bleiben unten. Richtet es sich auf, ist es etwas älter, aber noch genießbar. Schwimmt es oben, sollte es entsorgt werden. Eier, die kurz abgelaufen sind, zum Backen und Kochen verwenden, dann bei hohen Temperaturen werden keine gesundheitlich bedenklich. <i>Späterer Zeitpunkt besser.</i>

Essig & Öl	<ul style="list-style-type: none"> Ja, mehrere Monate <p>So bleiben Essig und Öl länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel, bei Zimmertemperatur. Leinöl ist sehr empfindlich, kühl aufbewahren. 	<ul style="list-style-type: none"> trüb ranzig, verändert, stechend, beißend ranzig, bitter 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn trüb, nicht mehr verwenden. Kaltgepresste Öle können bei Kühlschranktemperaturen ausflocken (keine Qualitätsminderung).
Fisch, frisch	<ul style="list-style-type: none"> Nein, Verbrauchsdatum einhalten <p>So bleibt Fisch länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> In der untersten Ebene des Kühlschranks, so kalt wie möglich. Seefisch hält sich länger als Süßwasserfisch. Frisch hält er sich wenige Tage, geräuchert ca. 3 Tage, tiefgefroren viele Monate bis Jahre. Frischen Fisch am besten in der Ursprungsverpackung oder geschlossen in einer Glas- oder Porzellanschale aufbewahren. 	<ul style="list-style-type: none"> graue Kiemen, trübe Augen, eine mit dem Finger gedrückte Delle verschwindet nicht mehr so schnell, Filets auffällig schleimig und klebrig durchdringend fischig, faulig/ je stärker der Geruch desto älter der Fisch wenig arteigenes Aroma 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgen. Bei Tiefkühlfisch das Auftauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln (z.B. Salat) in Kontakt kommen lassen und in den Ausguss gießen.
Fleisch, frisch (Geflügel, Kalb, Rind oder Schwein)	<ul style="list-style-type: none"> Nein, Verbrauchsdatum einhalten <p>So bleibt Fleisch länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> In der untersten Ebene des Kühlschranks. Roh hält es bis zu drei Tage/ Braten, Steak, ganze Stücke (3-4 Tage)/Gulasch, Geschnetzeltes, Spieße (1 Tag)/gegart ca. 2-3 Tage. Gegartes Fleisch abgedeckt im Kühlschrank lagern. Gut durchgaren. Tiefgefrorenes Fleisch (bei mindestens -18 Grad) viele Monate haltbar. 	<ul style="list-style-type: none"> schmierige Oberfläche, bei frischem Rindfleisch verschwindet eine mit dem Finger gedrückte Delle rasch. streng, frisch riecht es leicht säuerlich, altes leicht muffig oder süßlich 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Ablauf des Verbrauchsdatums entsorgen. Bei Tiefkühlfleisch das Auftauwasser nicht mit anderen Lebensmitteln (z.B. Salat) in Kontakt kommen lassen und in den Ausguss gießen.
Fruchtsaft	<ul style="list-style-type: none"> Ja, mehrere Wochen bis Monate <p>So bleibt Fruchtsaft länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Geöffnet: in Kühlschranks lagern. Ungeöffnet: bei Zimmertemperatur. Dunkle Flaschen schützen mehr vor Verderb. 	<ul style="list-style-type: none"> schimmelig, trüb, gärig (Luftbläschen bilden sich) muffig, vergoren, gärig 	<ul style="list-style-type: none"> Tetrapack aufschneiden und Saftoberfläche auf Schimmel prüfen. Sicht- und Geschmacksprobe im Glas.
Gewürze, Tee	<ul style="list-style-type: none"> Ja, ungeöffnet noch einige Monate Geöffnet nach Ablauf des MHDs entsorgen <p>So bleiben Gewürze und Tee länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel, trocken und verschlossen lagern. 	<ul style="list-style-type: none"> sehr verklumpt, Schädlinge, z.B. kleine Käfer muffig, andersartig artfremd, Aromaverlust möglich, aber nicht problematisch. 	<ul style="list-style-type: none"> Geöffnete Gewürzdosens nach langer Standzeit oder bei häufigem Kontakt mit Wasserdampf während des Kochens, nach Ablauf des MHDs entsorgen.
Hackfleisch	<ul style="list-style-type: none"> Nein, Verbrauchsdatum einhalten <p>So bleibt Hackfleisch länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> In der untersten Ebene des Kühlschranks lagern, max. 8 Stunden. Tiefgefroren hält Hackfleisch ca. 1-3 Monate. Rasch verarbeiten und gut durchgaren. 	<ul style="list-style-type: none"> gräulich, grünlich faulig, streng nicht mehr probieren, da Gefahr einer Lebensmittelinfektion besteht 	<ul style="list-style-type: none"> Nach Ablauf des Verbrauchsdatums unbedingt entsorgen.
Kaffee, Kakao	<ul style="list-style-type: none"> Ja, ungeöffnet noch einige Jahre <p>So bleiben Kaffee und Kakao länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kühl lagern oder bei Zimmertemperatur. Trocken, licht- und luftgeschützt. 	<ul style="list-style-type: none"> Schädlinge, z.B. Motten, feine Gespinste muffig, verändert Aromaverlust möglich, aber nicht problematisch 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn Feuchtigkeit oder Veränderungen sichtbar sind, entsorgen.
Käse	<ul style="list-style-type: none"> Ja, mehrere Tage bis Wochen (Weichkäse), Monate (Hartkäse) <p>So bleibt Käse länger frisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dunkel, in der mittleren Ebene des Kühlschranks. Eingewickelt in Papier oder in einer Vorratsdose. Ganzer Käse hält länger als in Scheiben geschnittener. Käse mit Edelschimmel am besten separat verpackt aufbewahren. 	<ul style="list-style-type: none"> schimmelig, weiße Flecke muffig, gärig, verändert 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn Hartkäse an einen kleinen Stelle schimmelt, großzügig wegschneiden, bei Weichkäse besser entsorgen. Bei Rohmilchkäse besteht die Gefahr einer schweren Lebensmittelinfektion mit Listerien, z.B. für Schwangere oder abwehrgeschwächte Personen nicht geeignet.

How reliable are 'use by' dates?

- Test on microbiological quality of ten food products close to/past the 'use by' date:
 - some 'use by' dates appear unnecessarily short (yogurts, dairy-based desserts)

ÉTAT DES PRODUITS APRÈS LA DLC	DLC	1 ^{re} semaine après DLC						2 ^e semaine après DLC						3 ^e semaine après DLC								
		DLC +1 j	DLC +2 j	DLC +3 j	DLC +4 j	DLC +5 j	DLC +6 j	DLC +7 j	DLC +8 j	DLC +9 j	DLC +10 j	DLC +11 j	DLC +12 j	DLC +13 j	DLC +14 j	DLC +15 j	DLC +16 j	DLC +17 j	DLC +18 j	DLC +19 j	DLC +20 j	DLC +21 j
Yaourt nature	●							●							●							
Yaourt aux fruits	●								●							●						
Crème dessert chocolat	●				●				●			●										
Crème fraîche épaisse entière	●			●					●													
Saumon fumé	●		●		●				●													
Mousse de foie	●		●		●				●													
Jambon cuit supérieur	●		●	●	●		●															
Lardons nature	●		●	●			●															
Filets de blanc de poulet	●		●	●	●		●															
Mâche (prête à consommer)	●	●	●	●	●																	

Source: UFC Que Choisir, April 2014

- Unexplained (significant) differences in length of 'use by' dates for similar products sold in mainland France vs. French overseas territories
 - 2 months for fruit-based desserts
 - 140 days for grated cheese
 - 330 days for a butter



The Consumer Voice in Europe

Thank you for your attention

www.beuc.eu

@beuc

Bureau Européen des Unions de Consommateurs AISBL | Der Europäische Verbraucherverband
Rue d'Arlon 80, B-1040 Brussels • Tel. +32 (0)2 743 15 90

