

## **Hinweis zum Umgang bei Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums von filtrierten Lager- und Spezialbieren, welche in Rheinfelden gebraut werden (MHD Laufzeit 270 Tage)**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Verfallsdatum, sondern das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.

Nach Überschreiten des MHD ist die Ware in der Regel nicht verdorben (und damit ggf. gesundheitsgefährdend), allerdings kann eine gewisse Abweichung beim Geruch oder Geschmack auftreten.

Laut Gesetz ist es grundsätzlich erlaubt, Lebensmittel auch nach Ablauf des MHD noch zu verkaufen (SR 817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel - LIV). Im Sinne eines Täuschungsverbots müssen Konsumenten jedoch auf ein abgelaufenes MHD hingewiesen werden.

Feldschlösschen bestätigt, dass seine in Stahlfässer abgefüllten filtrierten Lager- und Spezialbiere (z.B. Feldschlösschen Original, Warteck Pic, Cardinal Spéciale, etc.) bis zu 2 Monate über die angegebene Laufzeit ohne Qualitätseinbussen konsumiert werden können, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die Fässer wurden bei unter 25°C gelagert
- Die Fässer sind unangestochen und werden innerhalb von 3 Tagen verbraucht

Mit der Lieferung übergibt Feldschlösschen die Ware innerhalb der MHD-Frist an den Kunden und übergibt somit auch die Verantwortung für den weiteren Zustand des Produktes.

Da das Unternehmen Feldschlösschen die Lagerbedingungen bei seinen Kunden nicht kennt, kann es sie nicht verantworten und somit kann das Unternehmen nachträglich keine allgemeingültigen Bestätigungen über Zustand und Verkaufsfähigkeit der Ware abgeben.