

PRESSEMELDUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum richtig verstehen - Verbraucherwissen ausbauen

Koßdorff: Das hilft Konsumenten, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden

(Wien, 20.5.2022) „Lebensmittelverschwendung zu minimieren ist ein wichtiges Ziel. Ein besseres Verständnis des Mindesthaltbarkeitsdatums kann dazu beitragen. Die Datumsangabe abzuschaffen oder zu verändern, wie immer wieder diskutiert wird, wäre falsch. Vielmehr unterstützt mehr Wissen über das Mindesthaltbarkeitsdatum Konsumentinnen und Konsumenten, bei Lebensmitteln richtig zu entscheiden. Wir klären auf“, betont Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum informiert über viele Eigenschaften eines Lebensmittels

„Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist EU-weit geregelt. Es gibt an, bis wann ein ungeöffnetes Lebensmittel bei geeigneter Lagerung sämtliche (!) seiner charakteristischen Eigenschaften mindestens behält. Dazu zählt die Genusstauglichkeit ebenso wie die Frische, der Geschmack, das Aussehen, die Farbe, der Geruch oder der Nährwert“, erläutert Koßdorff. Ein Beispiel: Topfen ist ein Frischeprodukt, das aus mikrobiologischer Sicht zwar grundsätzlich länger haltbar wäre, aber seinen typischen Frischegeschmack und die Struktur mit der Zeit verliert. „Das Mindesthaltbarkeitsdatum umfasst also alle wesentlichen Produkteigenschaften und nicht nur die bloße hygienische Genussfähigkeit eines Lebensmittels. Das legt das Lebensmittelrecht so fest und ist wichtig zu verstehen. Allein schon die Formulierung ‚mindestens haltbar bis‘ verdeutlicht, dass das Produkt im geschlossenen Zustand jedenfalls bis zu dem deklarierten Datum einwandfrei ist und auch noch danach genussfähig sein kann. Andernfalls müsste es ja ‚höchstens haltbar bis‘ heißen“, so Koßdorff.

„Schauen, riechen, schmecken“

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist also kein „Wegwerfdatum“. Wurde es überschritten, heißt das noch lange nicht, dass das Nahrungsmittel automatisch verdorben ist. „Die ‚Garantie‘ des Herstellers für alle Eigenschaften des Lebensmittels ist zwar ‚abgelaufen‘, Konsumentinnen und Konsumenten können die Produkte jedoch selbst sorgfältig testen, ob diese noch genießbar sind. Das geht nach dem Grundsatz ‚schauen, riechen, schmecken‘. Lebensmittel mit untypischem Geruch oder gar Schimmel sollten keinesfalls mehr verzehrt werden“, unterstreicht Koßdorff. Aber Achtung: Das Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für verschlossene Produktverpackungen. Bei bereits geöffneten Packungen kann das Lebensmittel auch schon vor Überschreiten des Datums nicht mehr genießbar sein. Ebenso bei unsachgemäßer Lagerung - etwa bei direkter Sonneneinstrahlung oder wenn die Kühlkette zu lange unterbrochen wird.

Unterschied zum „Verbrauchsdatum“

Bei sehr leicht verderblichen Waren wie Fleisch, Faschiertem, Fisch oder Rohmilch wird statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum angegeben: „zu verbrauchen bis ...“. Auch hier gibt die Formulierung der Angabe „zu *verbrauchen* bis“ eine eindeutige Handlungsanleitung, das Lebensmittel auch tatsächlich bis zu dem angegebenen Datum zu verzehren. Ein Verzehr nach diesem Zeitpunkt kann gesundheitsschädlich sein. Deshalb dürfen Produkte mit überschrittenem Verbrauchsdatum keinesfalls mehr angeboten werden. Konsumentinnen und Konsumenten, die solche Produkte noch im Kühlschrank gelagert haben, sollten diese besser entsorgen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum legen die Lebensmittelhersteller selbst fest. Das macht Sinn, denn die Produzenten kennen am besten alle Eigenschaften ihrer Produkte, wie die Entwicklung von Keimen oder den PH-Wert. Auch können sie die sensorische Qualität - zum Beispiel Farbe, Aroma, Geruch oder Aussehen eines Lebensmittels - einschätzen. Dazu führen sie umfangreiche Analysen und Lagertests durch. Die rechtlichen Vorgaben für die Deklaration des Mindesthaltbarkeitsdatums sind europaweit in der EU-Lebensmittelinformationsverordnung geregelt.

Mehr Wissen über die Datumsangaben hilft gegen unnötiges Wegwerfen von Lebensmitteln

Dazu Koßdorff: „Anstatt das Konzept des Mindesthaltbarkeitsdatums über Bord zu werfen, hilft mehr Wissen über die Datumsangabe, bei Lebensmitteln die richtigen Entscheidungen zu treffen. Aufklärung in Schulen und Bildungseinrichtungen oder über die Initiative der Lebensmittelindustrie auf ‚Österreich isst informiert‘ können den Konsumentinnen und Konsumenten die bestehenden Regelungen näherbringen und Alltagswissen über Lebensmittel fördern. Lebensmittelabfälle, die durch eine vermeintlich fehlerhafte Einschätzung von Produkteigenschaften aufgrund der Datumsangabe entstehen, können so nachhaltiger reduziert werden.“

Mehr Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum zeigt die Initiative „Österreich isst informiert“ unter oesterreich-isst-informiert.at.

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 27.000 direkt Beschäftigten erwirtschaften jährlich ein Produktionsvolumen von deutlich über 9,5 Mrd. Euro. Rund 8 Mrd. Euro davon werden in Form von Erzeugnissen der Lebensmittelindustrie im Export in über 180 Länder abgesetzt. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14
k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at