

PRESSEMELDUNG

Joghurt und Mindesthaltbarkeitsdatum: Glaub nicht alles, was Greenpeace erzählt!

Koßdorff: Hersteller gehen verantwortungsvoll mit der Sicherheit von Lebensmitteln um und liefern fundierte Informationen für Konsumenten

(Wien, 28.7.2017) „Greenpeace erzählt weiter ungeniert Märchen zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und will die Menschen scheinbar für dumm verkaufen. Lebensmittelsicherheit, europäische Gesetze und sachlich korrekte Information einfach zu ignorieren, ist ein starkes Stück!“ ist Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, verwundert über die neue Kampagne der NGO, in der Behauptungen über vermeintlich „unwahre Kennzeichnungen“ auf Joghurt aufgestellt werden.

Koßdorff präzisiert: „Allein die Aufforderung im Kampagnen-Inserat, nicht alles zu glauben, was auf einem Joghurt stehe und ‚schon gar nicht das Mindesthaltbarkeitsdatum‘, ist eine unglaubliche Aussage. Damit unterstellt Greenpeace den Herstellern, vorsätzlich falsche Angaben bei der Lebensmittelkennzeichnung zu machen. Das weisen wir entschieden zurück.“

Lebensmittelverschwendung als Argument für vermeintlich „zu lang“ angesetzte Mindesthaltbarkeiten vorzuschieben, lässt entsprechende Kenntnisse über Lebensmittel und die dazugehörige Gesetzeslage vermissen. Die Lebensmittelwirtschaft arbeitet freilich seit vielen Jahren aktiv mit, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren, wie etwa aus der letzten Studie des Ökologie-Instituts hervorgeht. Die Kampagne zeigt deutlich: „Greenpeace will offenbar das Konzept des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht verstehen“, so Koßdorff erstaunt.

Koßdorff weiter: „Viel wichtiger als billiger Aktionismus ist fundierte Information für die Verbraucher. Die liefern wir gerne.“ Einfach erklärt, handelt es sich beim Mindesthaltbarkeitsdatum um ein Versprechen des Herstellers, dass – bei geeigneter Lagerung – das Lebensmittel „mindestens“ bis zu diesem Zeitpunkt sämtliche charakteristische Eigenschaften aufweist, welche die Konsumenten erwarten. Da geht es also nicht nur um die hygienische Genusstauglichkeit eines Produktes, sondern auch um dessen Frische, Geschmack, Aussehen, Farbe, Geruch, Konsistenz oder Nährwerte. Ein Beispiel: Einige Milchprodukte sind Frischeprodukte, die aus mikrobiologischer Sicht im Einzelfall länger haltbar wären, aber mit der Zeit dann ihren typischen Frischegeschmack, ihre Struktur oder Konsistenz verlieren – also charakteristische Eigenschaften, die der Hersteller garantiert hat und der Verbraucher zu Recht erwarten darf.

Lebensmittel können nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums aus hygienischen Gesichtspunkten im Einzelfall noch genießbar sein. Daher können die Konsumenten nach dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums durch die sensorische Prüfung – also Schauen, Riechen, Schmecken – selbst feststellen, ob das Lebensmittel noch genossen werden kann. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist also kein „Wegwerfdatum“. Die rechtlichen Vorgaben dazu sind übrigens europaweit geregelt (EU-Verordnung Nr. 1169/2011; EU-InformationsVO).

„Greenpeace geht unter falschen Voraussetzungen an das Thema heran. Die Hersteller haben das größte Interesse, dass bei Lebensmitteln Qualität, Sicherheit und Genuss sichergestellt sind. Die Erwartungen der

Konsumenten und nicht zuletzt deren Sicherheit stehen im Mittelpunkt. Niemand will, dass unsere guten Produkte weggeworfen werden!“, so Koßdorff.

Fakten zum Mindesthaltbarkeitsdatum:

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum. Es beschreibt vielmehr den Zeitpunkt, bis zu dem der Lebensmittelunternehmer garantiert, dass die Ware alle spezifischen Eigenschaften behält (zB Geschmack, Aussehen, ...).
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist zwingend wie folgt anzugeben:
„mindestens haltbar bis ...“, wenn der Tag genannt wird
„mindestens haltbar bis Ende ...“, wenn Monat oder Jahr genannt werden
- Die Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeitsdatums hat zu erfolgen nach:
Tag und Monat, wenn deren Haltbarkeit weniger als drei Monate,
Monat und Jahr, wenn deren Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten,
dem Jahr, wenn deren Haltbarkeit mehr als 18 Monate beträgt.
- In Verbindung mit der Angabe „mindestens haltbar ...“ ist entweder das Datum selbst oder die Stelle, an der es in der Etikettierung angegeben ist, einzusetzen. Das Datum ist eindeutig in der zwingenden Reihenfolge Tag, Monat, Jahr anzugeben.
- Bei Lebensmitteln wie Essig, Speisesalz, Zucker, Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich, da diese aufgrund ihrer Produkteigenschaften nicht „ablaufen“ können.

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2016 ein Produktionsvolumen von 8,1 Mrd. €. Über 60 % davon werden in 180 Länder rund um den Globus exportiert. 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