



Aufklärungskampagne: Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner (CSU) und der Präsident des Bundesverbandes des Lebensmittelhandels, Friedhelm Dornseifer.

Foto: dpa

## „Noch-nicht-Wegwerf-Datum“ für Lebensmittel

Geruch, Geschmack, Konsistenz – Essen nach Mindesthaltbarkeitsdatum nicht zwingend in den Müll

Nach dem Blick auf das Datum der Packung geht es manchmal schnell – ab in die Tonne. Die Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln soll jetzt genauer erklärt werden. Wäre ein anderer Begriff besser?

VON SASCHA MEYER

Berlin. Seit 30 Jahren gibt es das Mindesthaltbarkeitsdatum für Lebensmittel. Doch am Kühlschrank sind viele Kunden unsicher: Ist ein Joghurt schlecht, wenn das Datum abgelaufen ist? Weil tonnenweise Lebensmittel im Müll landen, hat Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner (CSU) gestern eine bundesweite Informationskampagne in Supermärkten gestartet. Die

Botschaft lautet: Der Tag auf dem Joghurtdeckel ist eine Qualitätszusage und somit eine Art „Noch-nicht-Wegwerf-Datum“. Ein allseits überzeugender Alternativbegriff ist allerdings nicht in Sicht. Fragen und Antworten:

● **Wie ist das Mindesthaltbarkeitsdatum rechtlich geregelt?** Laut Lebensmittelkennzeichnungsverordnung gehört bei den meisten Produkten ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf die Packung. Das meint den Zeitpunkt, „bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält“. Das meint etwa Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert in der ungeöffneten Packung. Der genaue Tag muss in wenigstens zwei Millimeter großer Schrift aufgedruckt werden. Bei langlebigen Produkten reicht eine Angabe wie „mindestens haltbar bis Ende 07/2013“. Kein MHD brauchen beispielsweise Obst, hochprozentiger Alkohol oder Zucker.

● **Wer bestimmt das Datum, und wie wird es überprüft?** Verantwortlich für das Datum sind die Hersteller. Dabei stützen sie sich auf Erkenntnisse, wie sich der Zustand des Produkts unter bestimmten Bedingungen verändert – etwa auch beim Vitamingehalt. Beim Joghurthersteller Danone ist es die Forschungs- und Entwicklungsabteilung, die den Tag X mit mehreren Methoden ermittelt. Mindestens haltbar sind Joghurts dann etwa vier bis sechs Wochen. Zusätzlich für die Kontrolle der Kennzeichnungen sind die Lebensmittelbehörden der Bundesländer.

● **Wie geht es im Supermarkt weiter?** Wenn sie ins Geschäft geliefert werden, haben Produkte zeitlich „Luft“ bis zum Ablauf des MHD. In die Regale kommen die Lebensmittel erst nach und nach. Beim Nachfüllen von Lücken werden dann auch die Haltbarkeitsdaten geprüft, wie es beim Bundesverband des Lebensmittelhandels

heißt. Naht der aufgedruckte Tag, gebe es zwei Varianten: Die Ware wird als Sonderangebot verkauft. Oder sie geht an Tafeln, die Lebensmittel an Bedürftige verteilen. Ist das MHD erreicht, kommt die Packung aus dem Regal. Dabei wissen viele Kunden, dass Produkte mit kürzerem Datum meist vorne stehen – und greifen lieber nach hinten.

● **Wäre eine andere Bezeichnung als „Mindesthaltbarkeit“ besser?** Ob es einen treffenderen Begriff gäbe, ist umstritten. Manche Experten warnen, das MHD werde zu oft als Wegverfrist verstanden. Der Vorsitzende des Verbraucherausschusses im Bundestag, Hans-Michael Goldmann (FDP), schlug daher schon zwei andere Angaben für die Packung vor: „voller Genuss bis zum Tag X und essbar bis zum Tag Y“. Die Formel „mindestens haltbar bis“ sei eigentlich klar, meinen dagegen Handel und Hersteller. Das sieht auch Aigner so.

Die Ministerin bezweifelt, ob zum Beispiel das englische „best before“ („am besten bis“) hierzulande viel verständlicher wäre.

● **Was soll die Aufklärungskampagne bringen?** In 21.000 Supermärkten sollen rund vier Millionen Flugblätter und Info-Karten verteilt werden. Die Aktion mit dem Lebensmittelhandel ist für Aigner ein Baustein im Kampf gegen die enorme Verschwendung, die gerade in einer Studie dokumentiert wurde: Jahr für Jahr wirft jeder Bundesbürger im Schnitt knapp 82 Kilo Lebensmittel weg, dabei wäre das bei 53 Kilo nicht nötig. „In der Regel ist ein Produkt auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch mehrere Tage bestens genießbar“, sagt Aigner. Ein Anliegen der Kampagne ist es, den Unterschied zum „Verbrauchsdatum“ für leicht verderbliche Ware wie Hackfleisch klarzumachen, nach dessen Ablauf ein Produkt nicht mehr verspeist werden darf.