

Das Datum auf der Lebensmittelpackung

„mindestens haltbar bis ...“
oder
„verbrauchen bis ...“

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Seit 1981 gibt es eine Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, die für fast alle verpackten Lebensmittel die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums vorsieht.

„Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessen-en Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.“

So steht es wörtlich in der Verordnung. Mit den „spezifischen Eigenschaften“ sind dabei z.B. Brauchbarkeit, Nährstoffgehalt, Geruch, Geschmack, Farbe und Konsistenz gemeint.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für ungeöffnete Verpackungen!



Sind keine besonderen Lagerbedingungen einzuhalten, so erfolgt die Datumskennzeichnung mit den Worten „**mindestens haltbar bis ...**“. Ansonsten sind zusätzlich noch die Lagerbedingungen zu nennen, z.B. „Bei +8°C mindestens haltbar bis...“.

Ausnahmen von der Kennzeichnung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum

Es gibt einige Ausnahmen von der Verpflichtung, verpackte Lebensmittel mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum zu kennzeichnen:

- Backwaren, die normalerweise innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden (z. B. Brötchen)
- Essig
- frisches Obst und Gemüse, Kartoffeln ungeschnitten, ungeschält
- Getränke mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Vol %, Wein, Schaum-, Perl- und Likörwein, weinhaltige Getränke,
- Kaugummi und ähnliche Kaumassen
- Speiseeis in Portionspackungen
- Speisesalz, ausgen. jodiertes Salz,
- Zucker (in fester Form)
- Zuckerwaren, die außer Zucker keine anderen Zutaten als Farb-, Geruchs- oder Geschmacksstoffe enthalten.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum!

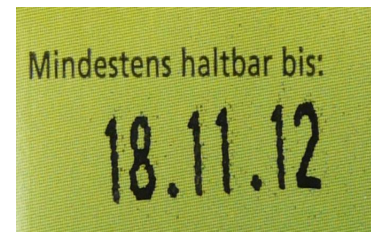
Deshalb darf das Lebensmittel auch noch verkauft werden, wenn dieses Datum überschritten ist. Der Handel sollte aber im Kundeninteresse darauf hinweisen. Ob er das z. B. bei Lebensmitteln, die üblicherweise zur längeren Bevorratung gekauft werden, sogar müsste, darüber sind sich auch Gerichte nicht einig.

Daher sollte in jedem Fall selbst auf das Datum geachtet werden!

Der Handel hat allerdings eine **besondere Sorgfaltspflicht**, d.h., er muss durch ständige sorgfältige Qualitätskontrollen sicherstellen, dass die spezifischen Eigenschaften des Produktes (siehe oben) noch erhalten sind.

Eine Reduzierung des Preises ist bei abgelaufener Ware zwar wünschenswert und oft üblich, aber nicht vorgeschrieben.

Wurde ein Produkt mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum gekauft und zu Hause wird festgestellt, dass es bereits verdorben oder auch erheblich im Wert gemindert ist, so kann dieses Lebensmittel trotz abgelaufenen Datums reklamiert werden: das Geld kann zurück verlangt, oder stattdessen einwandfreie Ware gefordert werden.



Das Verbrauchsdatum

„Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.“

So beschreibt es die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, ohne jedoch alle Produkte festzulegen, die ein Verbrauchsdatum tragen müssen. So fällt es allein ins Ermessen des Herstellers, mit welcher Datumsart er das Lebensmittel in den Verkehr bringt.

Ausnahmen: das Verbrauchsdatum ist **vorgeschrieben** bei

- frischem **Hackfleisch** und anderem zerkleinerten rohen Fleisch,
- frischem **Geflügelfleisch**,
- **Vorzugsmilch** (Rohmilch).

Das Verbrauchsdatum ist mit den Worten „**verbrauchen bis ...**“ unter Nennung der Aufbewahrungstemperatur anzugeben. Nach Ablauf des Datums darf das Produkt nicht mehr verkauft werden und sollte auch im Haushalt verbraucht sein.