

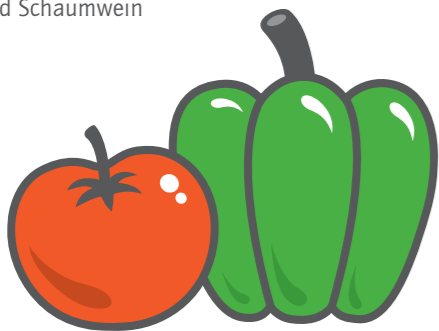
6. Dürfen Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch verkauft werden?

Lebensmittel dürfen auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weiter verkauft werden. Der Verkäufer stellt durch Stichproben sicher, dass das Produkt noch genießbar ist.

7. Gibt es Lebensmittel, die kein Mindesthaltbarkeitsdatum benötigen?

Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht erforderlich bei:

- › ungeschältem, nicht verarbeitetem Obst und Gemüse
- › alkoholischen Getränken (mind. 10 Vol. % Alkohol)
- › alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Säften und alkoholischen Getränken in Behältnissen über 5 Liter
- › Speiseeis in Portionspackungen
- › Backwaren, die üblicherweise innerhalb von 24 Std. verzehrt werden
- › Speisesalz (außer Jodsalz)
- › Zucker in fester Form
- › Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen
- › Zuckerwaren, die fast nur aus Zucker, Aroma und Farbstoffen bestehen
- › Wein und Schaumwein



8. Wie wird das Mindesthaltbarkeitsdatum festgelegt?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum legen die Hersteller fest. Sie kennen die Produkteigen-

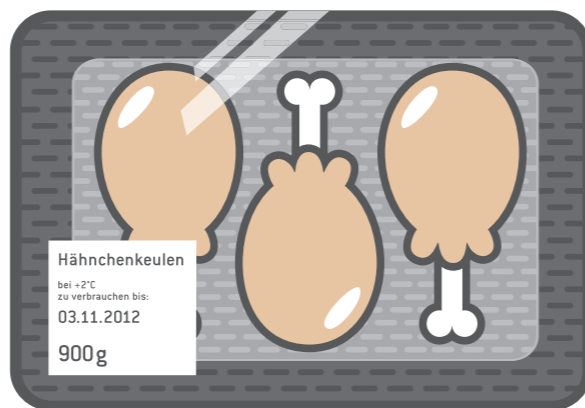
schaften, also die mikrobiologische Beschaffenheit (Entwicklung von Keimen, pH-Wert) und die sensorische Qualität (Farbe, Aussehen, Geruch, Geschmack) am besten. Alle Produkte der Lebensmittelwirtschaft unterliegen während der Herstellung ständigen Qualitätskontrollen. Aufgrund dieser Testergebnisse und Erfahrungen wählt der Hersteller das Mindesthaltbarkeitsdatum so, dass das Lebensmittel bis zu diesem angegebenen Datum seine charakteristischen Eigenschaften mindestens behält. Der Hersteller garantiert also bis zum angegebenen Datum für Qualität und Haltbarkeit.

9. Seit wann gibt es das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Die Angabe eines Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums ist für verpackte Lebensmittel seit Inkrafttreten der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung (LMKV) vom 22. Dezember 1981 in Deutschland gesetzlich vorgeschrieben.

10. Was ist das Verbrauchsdatum?

Bei in mikrobiologischer Hinsicht besonders leicht verderblichen Lebensmitteln wird statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein **Verbrauchsdatum** angegeben. Dies ist beispielsweise erforderlich bei rohem, zerkleinertem Fleisch wie Hackfleisch, Geschnitzeltem oder rohen Würsten sowie bei Geflügel.



Bei diesen Lebensmitteln müssen unbedingt die angegebenen Lagerungsbedingungen, sprich die Kühltemperaturen, eingehalten werden.

Ausgewiesen wird das Verbrauchsdatum mit den Worten „verbrauchen bis ...“

Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, sollte das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden, da es gesundheitsschädlich sein kann. Außerdem darf Ware mit abgelaufenem Verbrauchsdatum nicht mehr verkauft werden.

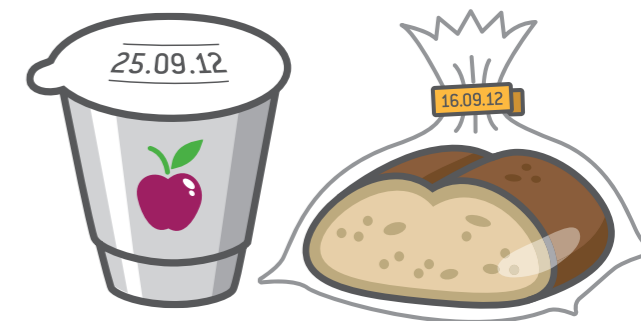
Weitere Informationen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln erhalten Sie unter www.bll.de

BLL

Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Tel: +49 30 206143-0
Fax: +49 30 206143-190
E-Mail: bll@bll.de
www.bll.de

Zehn Fragen und Antworten zum Mindesthaltbarkeitsdatum



Spitzenverband der
Lebensmittelwirtschaft

BLL

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

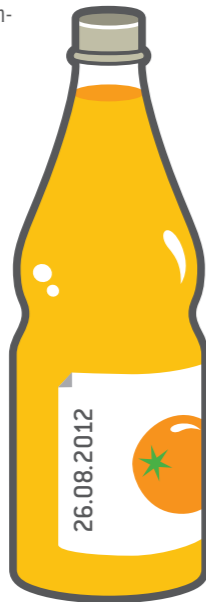
Lebensmittel sind unterschiedlich lange haltbar. Bei verpackten Lebensmitteln informiert das Mindesthaltbarkeitsdatum die Verbraucher darüber, wie lange das Lebensmittel mindestens einwandfrei sein wird.

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** wird von den Herstellern festgelegt und muss auf der Verpackung mit der Angabe „mindestens haltbar bis ...“ angegeben werden. Oft sind Lebensmittel auch nach Ablauf des MHD genießbar. Weil dann aber die „Garantie“ des Herstellers abgelaufen ist, müssen die Verbraucher selbst prüfen, ob das Produkt noch „gut“ ist. Anders ist das bei dem **Verbrauchsdatum**. Es wird angegeben bei Lebensmitteln, die in mikrobiologischer Hinsicht leicht verderblich sind wie etwa Hackfleisch. Diese Lebensmittel sollten nach Ablauf des Datums nicht mehr gegessen werden.

Im Nachfolgenden haben wir zehn Fragen und Antworten rund um die beiden Datumsangaben zusammengestellt.

1. Was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum aus?

Verpackte Lebensmittel müssen ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen. Es gibt an, bis wann das ungeöffnete Lebensmittel bei angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften mindestens behält. Hierzu gehören nicht nur die einwandfreie mikrobiologische Beschaffenheit, sondern auch Farbe, Geruch, Geschmack und Nährwerte. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist also kein „Verfallsdatum“ oder „Ablaufdatum“, sondern die Garantie des Herstellers für das Vorhandensein der charakteristischen Produkteigenschaften bis zum angegebenen Zeitpunkt.



2. Wie wird das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben?

Anzugeben ist das Mindesthaltbarkeitsdatum mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“. Dann müssen Tag, Monat und Jahr in dieser Reihenfolge genannt werden. Je nach Dauer der Haltbarkeit können jedoch Datumsbestandteile entfallen:

Haltbarkeit	Angabe	Bsp. Warengruppen
bis 3 Monate	Jahr kann entfallen "mindestens haltbar bis Tag/Monat"	Milchprodukte, Brot/Brötchen
> 3 Monate	Tag kann entfallen "mindestens haltbar bis Ende Monat/Jahr"	Mehl, Reis, Nudeln, Saucen, Öle, Säfte
> 18 Monate	Tag und Monat können entfallen, "mindestens haltbar bis Ende Jahr"	Konserven, Konfitüre, Gewürze, Mineralwasser

3. Welche zusätzlichen Angaben muss ich beachten?

Sind bestimmte Lagerungsbedingungen erforderlich, um die Haltbarkeit zu gewährleisten – z. B. die Einhaltung konkreter Temperaturen – so steht auf der Verpackung in Verbindung mit der Datumsangabe ein entsprechender Hinweis:

„bei +5°C mindestens haltbar bis ...“ oder
„Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis ...“



Speziell die Temperatur hat einen großen Einfluss auf die Haltbarkeit eines Lebensmittels. Tiefkühlkost muss z. B. bei

mindestens –18°C gelagert werden. Frischmilch ist beispielsweise luft-, wärme und lichtempfindlich. Sie ist leicht anfällig für den mikrobiologischen Verderb und sollte deshalb nicht lange außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden. Auch das Öffnen einer Lebensmittelverpackung hat zur Folge, dass sich das Mindesthaltbarkeitsdatum verkürzt. Daher sollten angebrochene Lebensmittel rasch aufgebraucht werden.

4. Wo auf der Verpackung finde ich das Mindesthaltbarkeitsdatum?

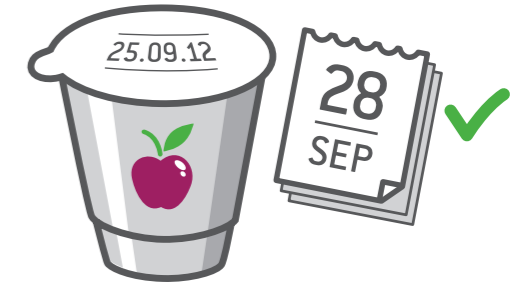
Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist deutlich lesbar und unverwischbar auf dem Verpackungsetikett anzubringen und zwar im gleichen „Sichtfeld“ wie die Verkehrsbezeichnung und die Füllmenge. Steht das Datum an einer anderen Stelle, z. B. auf dem Deckel, so wird auf dem Etikett innerhalb dieses Sichtfeldes darauf hingewiesen: „Mindestens haltbar bis: siehe Deckel“



5. Kann ich Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch essen?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, wie lange ein Lebensmittel „mindestens“ haltbar ist. Schon weil die Hersteller die Garantie der Mindesthaltbarkeit nur geben können, wenn sie einen „Sicherheitszuschlag“ geben, sind viele Lebensmittel auch nach Ablauf des angegebenen Datums noch genießbar.

Weil dann aber die „Garantie“ des Herstellers abgelaufen ist, müssen Verbraucher selbst die Lebensmittel prüfen. Ein untypischer Geruch, Veränderungen in Farbe und Konsistenz oder gar Schimmel sind Anzeichen dafür, dass ein Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden sollte.



Kurz notiert:

- › **Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum!** Oft sind Lebensmittel auch nach Ablauf des MHD genießbar. Sie sollten die Lebensmittel jedoch sorgfältig prüfen.
- › **Sorgfältig prüfen heißt: Schauen, riechen, schmecken!** Wenn Sie untypische Veränderungen in Farbe, Konsistenz, Geruch oder Geschmack wahrnehmen, sollten Sie von einem Verzehr absehen.
- › **Beachten Sie die Lagerungshinweise, die häufig zusätzlich zum MHD auf der Verpackung angegeben sind!**
- › **Nach dem Öffnen der Verpackung sollten Sie den Inhalt zügig verbrauchen, denn durch das Öffnen gelangen z. B. Mikroorganismen an das Lebensmittel, wodurch sich die Haltbarkeit verkürzt.**