

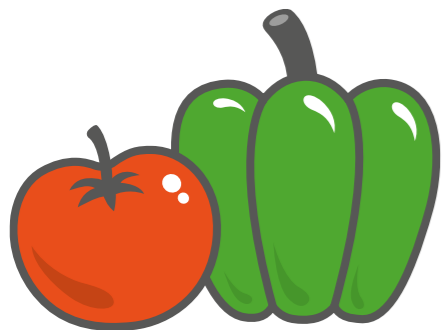
6. Dürfen Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch verkauft werden?

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:

- › frischem Obst und Gemüse – einschließlich Kartoffeln –, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist
- › Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken
- › alkoholischen Getränken (mind. 10 Vol. % Alkohol)
- › Backwaren, die üblicherweise innerhalb von 24 Std. verzehrt werden
- › Essig
- › Speisesalz
- › Zucker in fester Form
- › Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und/oder Farbstoffen bestehen
- › Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen



8. Wie wird das Mindesthaltbarkeitsdatum festgelegt?

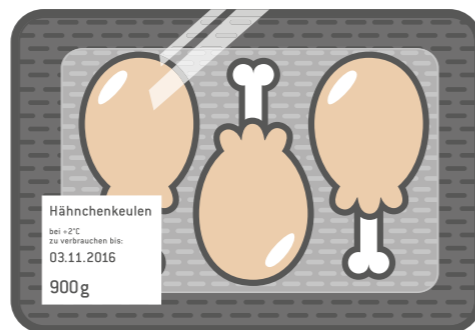
Das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum legen die Hersteller fest. Sie kennen die Produkteigenschaften, also die mikrobiologische Beschaffenheit (Entwicklung von Keimen, pH-Wert) und die sensorische Qualität (Farbe, Aussehen, Geruch, Geschmack) am besten. Alle Produkte der Lebensmittelwirtschaft 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 Hack-



fleisch, Geschnetzeltem 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.

Neue Angabe Einfrierdatum

Bei eingefrorenem Fleisch, eingefrorenen Fleischzubereitungen und eingefrorenen unverarbeiteten Fischereierzeugnissen ist seit Dezember 2014 zusätzlich zum MHD auch das Einfrierdatum anzugeben. Die Angabe lautet „eingefroren am ...“ und wird z. B. bei eingefrorenen Fleisch- oder Fischfilets gemacht, nicht aber bei weiter verarbeiteten Erzeugnissen wie etwa bei einem panierten Schnitzel oder einem Räucherfisch, die eingefroren angeboten werden.

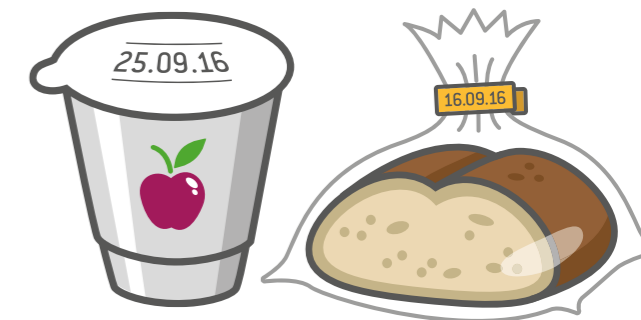
Weitere Informationen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln erhalten Sie unter www.bll.de



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



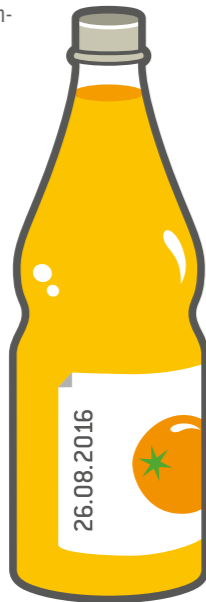
Lebensmittel sind unterschiedlich lange haltbar. Bei verpackten Lebensmitteln informiert das Mindesthaltbarkeitsdatum die Verbraucher darüber, wie lange das Lebensmittel mindestens einwandfrei sein wird.

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

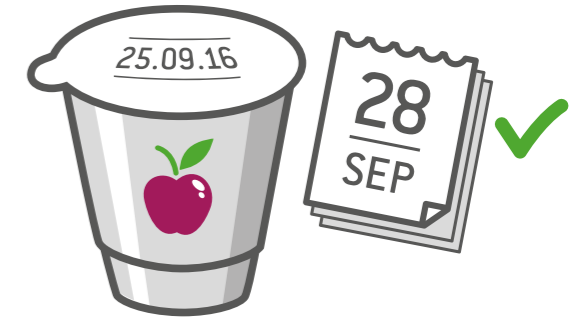
mindestens –18°C gelagert werden. Frischmilch ist beispielsweise luft-, wärme und lichtempfindlich. Sie ist leicht anfällig für den mikrobiologischen Verderb und sollte deshalb nicht lange außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden. Auch das Öffnen einer Lebensmittelverpackung hat zur Folge, dass sich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

4. Wo auf der Verpackung finde ich das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist deutlich und gut lesbar auf dem Verpackungsetikett anzugeben. Anders als bislang muss es seit Geltungsbeginn der neuen Lebensmittelinformations-Verordnung (13. Dezember 2014) nicht mehr im gleichen Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels und die Nettofüllmenge angegeben werden. Deshalb kann es sein, dass es die bekannten Angaben wie „Mindestens haltbar bis: siehe Deckel“ nicht mehr so häufig geben wird wie früher, als das gemeinsame Sichtfeld noch vorgeschrieben war. Oft erfolgt der Datumshinweis dort, wo es aus drucktechnischen Gründen am einfachsten ist, die oft täglich wechselnde Angabe aufzubringen.

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 Mindesthaltbarkeit nur dann sicher garantieren 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.**