



Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum?

Lebensmittel verderben bekanntlich unterschiedlich schnell. Zucker oder Salz können bei Raumtemperatur fast unendlich lange aufbewahrt werden. Dunkle Schokolade, Spaghetti oder Konserven sind ohne Kühlung lange haltbar. Pasteurisierte Milch, frisches Fleisch oder aufgeschnittener Schinken hingegen müssen gekühlt gelagert und innerhalb weniger Tage gegessen werden. Im Verkauf müssen die Lebensmittel entsprechend ihrer Haltbarkeit datiert werden. Wichtig ist die Unterscheidung von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum.

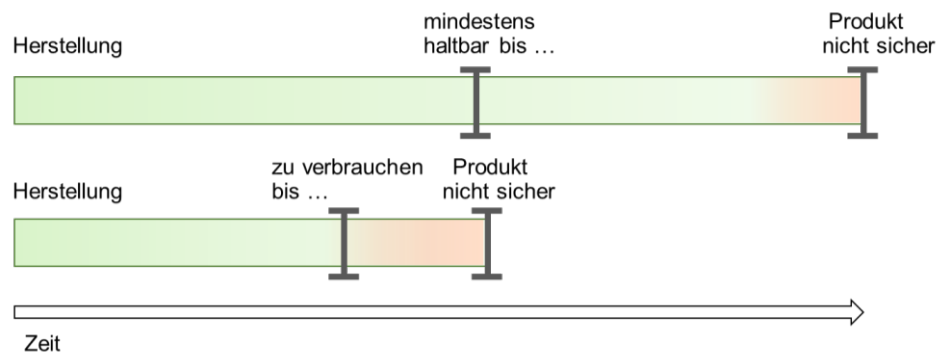


Abbildung: Mindesthaltbarkeits- vs. Verbrauchsdatum. Im grünen Bereich sind Lebensmittel bedenkenlos konsumierbar.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum («mindestens haltbar bis», MHD) gibt das Ende des Zeitraumes an, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Nach Ablauf des MHDs ist die Ware in der Regel nicht verdorben, allerdings muss mit kleineren oder grösseren Beeinträchtigungen von Geruch, Geschmack, Aussehen oder Inhaltsstoffen (z.B. Unterschreitung deklarierter Vitamin Gehalt) gerechnet werden. Wem ein Lebensmittel mit abgelaufenem MHD noch schmeckt kann es geniessen, sofern es nicht offensichtlich verdorben ist.

Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum («zu verbrauchen bis») hingegen gibt den Zeitpunkt an, bis zu welchem ein Lebensmittel verzehrt werden soll. Nach diesem Datum soll das Lebensmittel nicht mehr konsumiert werden, unabhängig davon, ob sein Zustand noch einwandfrei erscheint. Die Angabe des Verbrauchsdatums ist vorgeschrieben für mikrobiologisch leicht verderbliche Lebensmittel, die zwingend gekühlt werden müssen.

Der Lebensmittelhersteller legt das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum in eigener Verantwortung fest. Er garantiert bis zum angegebenen Zeitpunkt eine einwandfreie Qualität seiner Ware. Dabei wird das Datum so gewählt, dass das Lebensmittel mit Ablauf der angegebenen Frist die von den Konsumentinnen und Konsumenten erwarteten, spezifischen Eigenschaften besitzt und nicht gesundheitsschädlich ist. Zur Bemessung werden unter anderem sensorische, mikrobiologische und chemische Parameter nach Lagerversuchen bestimmt und beurteilt. Auf die Datierung kann sich allerdings nur verlassen, wer sicherstellt, dass das Produkt auch ohne massgeblichen Unterbruch unter den auf der Verpackung angegebenen Bedingungen aufbewahrt wird (insbesondere die Einhaltung der Kühlkette).