

## PRESSEMELDUNG

### Fachverband stellt Greenpeace-Irrtum bei Mindesthaltbarkeitsdatum richtig

#### Koßdorff: Fundierte Information hilft Konsumenten, richtig zu entscheiden

(Wien, 5.5.2017) „Lebensmittelverschwendung zu minimieren ist ein wichtiges Ziel, an dem wir als Lebensmittelwirtschaft aktiv mitarbeiten. Greenpeace hat offenbar das Konzept des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht verstanden, wenn die heutige Aussendung ernst gemeint war“, erklärt Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie. Die NGO hatte behauptet, dass angeblich die Produzenten „schuld“ an zu kurz gesetzten Mindesthaltbarkeitsdaten und damit in Folge an der Verschwendung von Nahrungsmitteln seien.

Koßdorff weiter: „Viel wichtiger als billiger Aktionismus ist fundierte Information für die Verbraucher. Die liefern wir gerne: Denn unser Motto lautet schon lange: Wissen statt Ideologie!“. Einfach erklärt, handelt es sich beim Mindesthaltbarkeitsdatum um ein Versprechen des Herstellers, dass – bei geeigneter Lagerung – das Lebensmittel „mindestens“ bis zu diesem Zeitpunkt sämtliche charakteristische Eigenschaften aufweist, welche die Konsumenten erwarten. Da geht es also nicht nur um die Genusstauglichkeit eines Produktes, sondern auch um dessen Frische, Geschmack, Aussehen, Farbe, Geruch oder Nährwerte. Ein Beispiel: Topfen ist ein Frischeprodukt, das aus mikrobiologischer Sicht zwar grundsätzlich länger haltbar wäre, dabei aber dann seinen typischen Frischegeschmack und die Struktur verlieren würde. Viele Lebensmittel sind auch nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar. Dabei müssen aber dann die Konsumenten selbst mit ihren Sinnen prüfen, ob es Veränderungen bei Aussehen, Geruch und Geschmack gegeben hat. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist also kein „Wegwerfdatum“. Die rechtlichen Vorgaben dazu sind übrigens europaweit geregelt (EU-Verordnung Nr. 1169/2011; EU-InformationsVO).

„Greenpeace geht unter falschen Voraussetzungen an das Thema heran. Die Hersteller haben das größte Interesse, dass bei Lebensmitteln Qualität, Sicherheit und Genuss sichergestellt sind. Die Erwartungen der Konsumenten und nicht zuletzt deren Sicherheit stehen im Mittelpunkt. Niemand will, dass unsere guten Produkte weggeworfen werden. Daher können die Konsumenten nach dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums durch die sensorische Prüfung – also Schauen, Riechen, Schmecken – selbst entscheiden, ob das Lebensmittel noch genossen werden kann. Einfach aufgrund des MHD ohne Prüfung wegzuerwerfen, wäre schade!“, so Koßdorff.

#### Fakten zum Mindesthaltbarkeitsdatum:

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum. Es beschreibt vielmehr den Zeitpunkt, bis zu dem der Lebensmittelunternehmer garantiert, dass die Ware alle spezifischen Eigenschaften behält (zB Geschmack, Aussehen, ...).
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist wie folgt anzugeben:
  - „mindestens haltbar bis ...“, wenn der Tag genannt wird
  - „mindestens haltbar bis Ende ...“, wenn Monat oder Jahr genannt werden
- Die Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeitsdatums hat zu erfolgen nach:
  - Tag und Monat, wenn deren Haltbarkeit weniger als drei Monate,
  - Monat und Jahr, wenn deren Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten,
  - dem Jahr, wenn deren Haltbarkeit zwischen drei und 18 Monaten beträgt.

In Verbindung mit der Angabe „mindestens haltbar ...“ ist entweder das Datum selbst oder die Stelle, an der es in der Etikettierung angegeben ist, einzusetzen. Das Datum ist eindeutig in der zwingenden Reihenfolge Tag, Monat, Jahr anzugeben.

- Bei Lebensmitteln wie Essig, Speisesalz, Zucker, Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht erforderlich, da diese aufgrund ihrer Produkteigenschaften nicht „ablaufen“ können.

### **Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich**

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2016 ein Produktionsvolumen von 8,1 Mrd. €. Über 60 % davon werden in 180 Länder rund um den Globus exportiert. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

#### **Rückfragehinweise:**

Mag. Katharina Koßdorff  
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie  
Tel.: +43 1 712 21 21 – 14  
[k.kossdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kossdorff@dielebensmittel.at)

DI Oskar Wawschinek MAS MBA  
Food Business Consult  
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie  
Mobil: +43 664 545 63 50  
[presse@dielebensmittel.at](mailto:presse@dielebensmittel.at)