

Haltbarkeitsdatum



- Umgangssprachlicher Begriff
- Bei Lebensmitteln heisst es korrekt entweder Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Das Verbrauchsdatum gibt an, nach welchem Datum diese entweder nicht mehr verkauft („zu verkaufen bis ...“) werden dürfen oder bis wann sie verbraucht („zu verbrauchen bis ...“) werden sollten.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, wie lange das Produkt bei korrekter Aufbewahrung seine Eigenschaften und Qualität behält („zu verkaufen bis...“)
- Es wird vom Hersteller selbst gewählt. Bis zu diesem Datum garantiert er für die Qualität des Produkts. Das Produkt kann aber noch viel länger geniessbar sein (deshalb MINDESTHaltbarkeitsdatum).
- Theoretisch dürfte das Produkt nach Ablauf z. B. zum reduzierten Preis noch verkauft werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums ist ein Verkauf verboten.



Bild: hoerzu.de

Haltbarkeitsdatum



Gesetzliche Grundlage

In der Schweiz ist in der Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV, gilt seit 2006) geregelt, welches Datum auf welche Lebensmittel gedruckt werden muss.

- Mindesthaltbarkeitsdatum: Normalfall
- Verbrauchsdatum: Besonders verderbliche Lebensmittel, z.B. Hackfleisch, Pastmilch
- Kein Datum: Obst, Wein, Essig, Kaugummi usw.

Haltbarkeitsdatum



Was passiert nach Ablauf des Datums?

Das Datum sagt nichts darüber aus, was nach dessen Ablauf passiert. Denkbar sind:

- **Veränderung des Aromas:** Bemerkbar man durch Schmecken eines kleinen Bissens oder Riechen
- **Veränderung der Konsistenz:** Bemerkbar man durch Tasten und Essen
- **Austrocknung:** Sieht man
- **Befall mit Bakterien mit/ohne Giftbildung:** Gefährlich, oft nicht erkennbar
- **Befall mit Schimmelpilzen (mit Giftbildung):** Sieht man meistens

Haltbarkeitsdatum



Was passiert nach Ablauf des Datums?

- In den ersten Fällen ist der Wert des Lebensmittels vermindert, es kann aber noch gegessen werden. Bei Bakterien- oder Pilzbefall besteht Gefahr für die Gesundheit.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum gilt nur für noch original geschlossene Verpackungen. Geöffnete Verpackungen führen dazu, dass Sauerstoff und/oder Feuchtigkeit und/oder Mikroorganismen Zugang zum Lebensmittel haben und damit seinen Verderb verursachen bzw. beschleunigen.

Haltbarkeitsdatum



Wieso ein Mindesthaltbarkeitsdatum?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum soll die Konsumenten schützen.

- Vor allem bei verarbeiteten und verpackten Lebensmitteln ist es ohne eine Geruchs- oder Geschmacksprobe oftmals unmöglich, festzustellen, ob das Produkt noch einwandfrei ist. Das Datum bietet Orientierungshilfe beim Einkaufen.
- Beim Konsum zu Hause kann man sich besser auf die eigene Nase verlassen. Das Verfallsdatum sollte jedoch immer respektiert werden.

Nachteile vom Mindesthaltbarkeitsdatum:

Viele Konsumenten werfen ihre Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weg, obwohl sie nicht gesundheitsschädlich sind. Der Handel wirft die Ware kurz vor Ablauf weg, weil sie nicht mehr verkäuflich ist. Im Schweizer Einzelhandel werden nach Schätzungen deshalb pro Jahr genießbare Lebensmittel im Wert von 175 Mio. fortgeworfen.