

## Definition (Wikipedia):

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** ist ein auf Fertigpackungen anzugebendes Datum, das angibt, bis zu welchem Termin ein Lebensmittel bei sachgerechter Aufbewahrung (insbesondere Einhaltung der im Zusammenhang mit dem MHD genannten **Lagertemperatur**) auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu konsumieren ist.

Da es sich um ein *Mindesthaltbarkeits-* und nicht um ein *Verfallsdatum* handelt, ist das Lebensmittel in der Regel auch nach dem angegebenen Datum noch verzehrfähig.

## 1. Gesetzliche Grundlagen

### Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln § 7

#### MHD muss angegeben werden bei:

- (1) *Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.*

Es folgen genaue Vorgaben über Ausgestaltung des Datums und des Ortes der Anbringung

#### Kein MHD braucht angegeben bei:

- (6) *Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei*
- frischem Obst, frischem Gemüse und Kartoffeln, nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt, ausgenommen Keime von Samen und ähnlichen Erzeugnissen, wie Sprossen von Hülsenfrüchten,*
  - Getränken mit einem Alkoholgehalt von zehn oder mehr Volumenprozent,*
  - alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Fruchtsäften, Fruchtnektaren und alkoholhaltigen Getränken in Behältnissen von mehr als fünf Litern, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 1 Abs. 1 Satz 2 bestimmt sind,*
  - Speiseeis in Portionspackungen,*
  - Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb 24 Stunden nach ihrer Herstellung verzehrt werden,*
  - Speisesalz, ausgenommen jodiertes Speisesalz,*
  - Zucker in fester Form,*
  - Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen oder Farbstoffen oder Aromastoffen und Farbstoffen bestehen,*
  - Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen,*
  - weinähnlichen und schaumweinähnlichen Getränken und hieraus weiterverarbeiteten alkoholhaltigen Getränken.*

### Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln § 7a

#### „zu verbrauchen bis“ muss angegeben werden bei:

- (1) *Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.*

- (2) *Diesem Datum ist die Angabe "verbrauchen bis" voranzustellen, verbunden mit*
  1. *dem Datum selbst oder*
  2. *einem Hinweis darauf, wo das Datum in der Etikettierung zu finden ist.**Diesen Angaben ist eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen hinzuzufügen.*
- (3) *Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe von Tag, Monat und gegebenenfalls Jahr in dieser Reihenfolge.*
- (4) *Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.*

## **Die Hersteller sind verantwortlich für die Kennzeichnung der Lebensmittel**

### **2. Was passiert beim Überschreiten des Datums möglicherweise?**

Auf der Seite <http://www.haltbarkeit.net/> gibt es viele detaillierte Beschreibungen.

Beispiel 1:

### ***Alle Informationen zur Haltbarkeit, Lagerung und Aufbewahrung von: Joghurt 3***

Wie lange ist **Joghurt 3** im Kühlschrank bei Kühlschranktemperatur haltbar?

- Je nach Sorte und Herstellung kann man Joghurts finden bis zu 4 Wochen haltbar im Kühlfach.

Kann man **Joghurt 3** ohne Kühlung aufbewahren? Wie muss man verfahren wenn *Joghurt 3 angebrochen* wurde?

- Milchprodukte halten ohne Kühlung nicht, Joghurt sollte man innerhalb von 2 Tagen essen.

Sollte man **Joghurt 3 im Kühlschrank** aufbewahren? Wird die Haltbarkeit von Joghurt 3 dadurch erhöht?

- ja

Beispiel 2:

### **Alle Informationen zur Haltbarkeit, Lagerung und Aufbewahrung von: Toastbrot**

Wie lange ist **Toastbrot** im Kühlschrank bei Kühlschranktemperatur haltbar?

- gekühlt bis zu 2 Wochen im Kühlen lagerbar

Kann man **Toastbrot** ohne Kühlung aufbewahren? Wie muss man verfahren wenn *Toastbrot angebrochen* wurde?

- ungekühlt etwa 2 Wochen haltbar

Sollte man **Toastbrot im Kühlschrank** aufbewahren? Wird die Haltbarkeit von Toastbrot dadurch erhöht?

- nein

Sonstige Informationen und Tipps zur Lagerung und Aufbewahrung von Toastbrot trocken lagern

Tipps für den Alltag aus der Broschüre „Teller oder Tonne“ (BMELV)

#### **Mindesthaltbarkeit bewusst wählen**

- Wenn klar ist, dass ein Lebensmittel noch am gleichen Tag auf den Esstisch kommt, braucht es kein allzu fernes Mindesthaltbarkeitsdatum.

#### **Vorräte kontrollieren und richtig lagern**

- Beachten Sie, welche Lagerungshinweise auf der Verpackung im Zusammenhang mit dem MHD angegeben sind. So bleiben Lebensmittel länger frisch und landen nicht so schnell im Müll. Generell gilt: Auch im Kühlschrank sind Lebensmittel nur begrenzt haltbar. Kaufen Sie zudem kühlpflichtige Produkte nach Bedarf.

#### **Achtung bei schimmeligen Lebensmitteln**

- Durch Feuchtigkeit kann sich auf Backwaren wie Brot Schimmel bilden. Im Gegensatz zu einigen Käsesorten mit Edelschimmel ist dieser auf Backwaren aber kein positives Qualitätsmerkmal. Schimmeliges Brot sollte nicht mehr verzehrt werden.

#### **Mancher Joghurt ist noch gut**

- Auf Joghurt kann sich nach längerer Aufbewahrung eine dünne Wasserschicht bilden, die dadurch entsteht, dass sich Molke absetzt. Das ist gesundheitlich jedoch unbedenklich – in der Regel ist der Joghurt trotzdem noch genießbar

### **3. Welche Folgen hat ein falsch verstandenes MHD?**

Wenn die Lagerungsbedingungen - z. B. die Kühlkette und ähnliches - eingehalten werden, kann man sich auf die eigenen Sinne verlassen, ob z. B. der Joghurt noch essbar ist.

Das MHD ist, wie der Name schon sagt, ein Mindesthaltbarkeitsdatum, nicht ein Maximales Haltbarkeitsdatum.

Das gilt in keinem Fall für Produkte, die die Kennzeichnung „zu verbrauchen bis“ tragen. Dieses Datum ist unbedingt aus Gesundheitsgründen einzuhalten.

Das gleiche gilt auch, wenn die Kühlkette längere Zeit unterbrochen war.

#### **4. Wie sieht es mit solchen Regelungen in anderen Ländern aus?**

In der EU gibt es z. B. die Verordnungen:

Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

#### **5. Schlussbemerkung und Zusammenfassung**

Die Kennzeichnung der Haltbarkeit von Lebensmitteln ist eine wichtige Regelung.

Es muss dabei immer unterschieden werden zwischen

- dem gesundheitsschädlichen Verderb von Lebensmitteln (zu verbrauchen bis) und
- dem Einhalten der zugesicherten Eigenschaften (Mindesthaltbarkeitsdatum).

Lebensmittel, die richtig gelagert wurden, wie zum Beispiel kühl, trocken, kein Sonnenlicht, sind im Allgemeinen auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums problemlos genießbar.

#### **Weiterführende Links:**

<https://www.zugutfuerdietonne.de/>

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Flyer-Poster/Flyer-MHD.html>

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/consumers/product\\_labelling\\_and\\_packaging/l21090\\_de.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/l21090_de.htm)

<http://www.haltbarkeit.net/>

<http://de.wikipedia.org/wiki/Mindesthaltbarkeitsdatum>

[http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/\\_7.html](http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/_7.html)

[http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/\\_7a.html](http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/_7a.html)