

Hintergrundinformationen für PädagogInnen zum Thema Haltbarkeit von Lebensmitteln

Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

Die Kennzeichnung "mindestens haltbar bis" informiert, bis zu welchem Zeitpunkt die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält – vorausgesetzt, sie wird entsprechend gelagert. Das Informationsdatum ist keine Qualitätsgarantie und legt auch nicht fest, bis wann das Lebensmittel verzehrt werden muss.

Es besteht aus der Angabe von Tag, Monat und Jahr – außer bei Lebensmitteln,

- deren Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt (hier reicht die Angabe des Tages und des Monats aus),
- deren Haltbarkeit höchstens 18 Monate beträgt (hier reicht die Angabe des Monats und des Jahres aus) oder
- deren Haltbarkeit mehr als 18 Monate beträgt (hier reicht die Angabe des Jahres aus).

Waren, bei denen die Zeit bis Ende der Ablauffrist nur noch kurz ist, werden in den Geschäften oft billiger angeboten. Ist die Mindesthaltbarkeit abgelaufen, ist das Lebensmittel nicht automatisch mangelhaft. Der Verkauf ist weiterhin erlaubt – das Lebensmittel muss aber dann diesbezüglich deutlich gekennzeichnet sein.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht zwingend bei

- unbehandeltem frischen Obst und Gemüse
- Wein und Getränken mit einem Alkoholgehalt von zehn oder mehr Volumenprozent,
- alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Fruchtsäften, Fruchtnektar und alkoholischen Getränken in Einzelbehältnissen von mehr als fünf Litern, die an gemeinschaftliche Einrichtungen geliefert werden,
- Backwaren, Süßwaren und Feingebäck, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden,
- Essig,
- Speisesalz,
- Zucker in fester Form,
- Kaugummi und
- bei portioniertem Speiseeis.

Sehr leicht verderbliche Lebensmittel können bereits nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Sie müssen mit einem **Verbrauchsdatum** ("zu verbrauchen bis ...") ausgestattet sein und dürfen nach Ablauf dieser Frist nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Das kann – im Gegensatz zur Regelung bei der Mindesthaltbarkeitsfrist – auch nicht durch die Information des Verbrauchers aufgehoben werden. Das Verbrauchsdatum ist in Österreich für frisches Fleisch, rohes Faschiertes, Innereien, Knochen, rohe Wurstbrät, rohe Bratwürste, frischen Fisch und Rohmilch vorgeschrieben.



Sofern es für die Haltbarkeit wesentlich ist, sind auch Temperatur- und Lagerbedingungen anzugeben wie "kühl", "vor Wärme schützen", "trocken", "lichtgeschützt".

Quelle und vertiefende Informationen: Forum.ernährung heute – Verein zur Förderung von Ernährungsinformationen: <http://www.forum-ernaehrung.at/cms/feh/basis.html?ctx=CH0167§ion=detail> (27.9.2012)