

Positionspapier

Positionspapier zur Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums und zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung (Stand 19.05.2016)

Hintergrund & Zusammenfassung

Die Tafeln setzen sich für die Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung ein, und befürworten daher Maßnahmen, die dazu beitragen, dass weniger Lebensmittel weggeschmissen werden. Der Bundesverband spricht sich deshalb für eine Weiterentwicklung des derzeitigen Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) aus und für eine Differenzierung nach Produktgruppen bei Nutzung des MHD.

Laut einer Studie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft aus dem Jahr 2012 werden 61 % der in Deutschland weggeworfenen und noch genießbaren Lebensmittel vom Verbraucher weggeworfen¹. Mehrere Millionen Tonnen an Lebensmitteln in privaten Haushalten landen durch in die Irre geführte Verbraucher, die das MHD mit dem Verfallsdatum verwechseln, achtlos auf dem Müll. Deswegen sieht der Bundesverband weiterhin die Notwendigkeit, dass Verbraucher über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums aufgeklärt werden müssen. Gleichzeitig ist ein Umdenken gefordert bei Produkten ganz ohne Datum z.B. in Bezug auf ästhetische Normen bei Gemüse und Obst gefordert. Ein großer Teil erzeugten Gemüses wird gar nicht erst angeboten, weil es nicht den äußerlichen Normen entspricht, auch wenn die Lebensmittel gesund und gut sind.

Verbraucherbildung/Aufklärung

Das MHD ist eine Gewährleistung des Herstellers, dass das Produkt bei einer angemessenen Lagerung mindestens haltbar ist bis zum Zeitpunkt des MHD. Bis dahin gewährt der Hersteller, dass eine einwandfreie Beschaffenheit vorliegt (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz). Im Unterschied dazu steht das Verbrauchsdatum, das angibt bis zu welchem Datum das Lebensmittel verzehrt werden soll.

Bundesverband Deutsche Tafel e.V.

Telefon +49 (0)30 200 59 76-0
Fax +49 (0)30 200 59 76-16
E-Mail info@tafel.de
Internet www.tafel.de

Spendenkonto
Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE63 1002 0500 0001 1185 00
BIC: BFSWDE33BER

Schirmherrschaft
Dr. Katarina Barley
Bundesministerin für Familie,
Senioren, Frauen und Jugend

Mitgliedschaft
Der Paritätische Gesamtverband
nak – Nationale Armutskonferenz
BBE – Bundesnetzwerk
Bürgerschaftliches Engagement

Vorstand
Jochen Brühl – Vorsitzender
Imke Eisenblätter
Dagmar Kefling
Kai Noack
Willy Wagenblast

Registereintrag
Amtsgericht Charlottenburg
VR 18026 B

¹ http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Faktenblatt.pdf?blob=publicationFile

Es muss klar sein, dass die MHD-Überschreitung nicht bedeutet, Lebensmittel direkt weg schmeißen zu müssen, sondern dass eine eigenständige Prüfung möglich ist und viele Produkte über das MHD hinaus genießbar sind. Über diese Missverständnisse versucht der Bundesverband bereits aufzuklären und regt weitere Arbeit zur Sensibilisierung an. Dieses Ernährungswissen sollte viel selbstverständlicher als bisher in Kitas und Schulen vermittelt werden.

Neben der Aufklärungsarbeit zur Bedeutung des MHD gilt es, ein Umdenken zu bewirken in Bezug auf die Wertschätzung von Lebensmitteln im Allgemeinen. Weggeschmissene Lebensmittel bedeuten nicht nur, dass noch genießbare Lebensmittel unnötig weggeworfen werden. Es werden auch Ressourcen verschwendet, die bei der Produktion, und entlang der Wertschöpfungskette entstanden sind. Wird z.B. 1 kg Brot weggeschmissen, wurden dafür unnötig 1000l Wasser, der Energieverbrauch von 174 Std. Licht anlassen und 1,95 Euro Kosten im Einzelhandel erzeugt².

Zusätzlich fordert der Bundesverband eine Veränderung der Haltung in Bezug auf Aussehen und Form von Obst und Gemüse. Ästhetische Normen müssen in die öffentliche Debatte gebracht werden: Ein glänzendes und makelloses Aussehen hat nicht immer mit der Genießbarkeit eines frischen Produktes zu tun oder dass es gesund ist. Der Bundesverband regt an, dass auch sogenannte „misfits“ ihren Weg in die Supermärkte und Haushalte finden.

Weiterentwicklung der Anwendung des MHD

Der Bundesverband spricht sich dafür aus, bei der Nutzung des MHD nach Produktgruppen zu differenzieren.

Lang haltbare Produkte

Der Bundesverband spricht sich dafür aus, dass MHD für unbedenkliche Produktgruppen, bei der die Sicherheit des Verbrauchers nicht gefährdet wird, durch die Kennzeichnung des Produktionsdatums zu ersetzen. Lebensmittel wie Kaffee, Nudeln, Reis, Dosenwaren oder Salz haben eine sehr lange Haltbarkeit. Es reicht also, sie mit dem Produktionsdatum zu versehen. Der Verbraucher kann so erkennen, wann das Produkt hergestellt wurde und ob das Produkt noch essbar ist. Bei dieser „unbedenklichen“ Produktgruppe ist davon auszugehen, dass sich nur der Geschmack verändern könnte und somit kein Risiko für den Verbraucher bei Verzehr entsteht. Der Bundesverband geht davon aus, dass durch diese Maßnahme viel Lebensmittelabfall in privaten Haushalten zu vermeiden ist.

Molkereiprodukte

Bei Molkereiprodukten, die eine kürzere Haltbarkeit haben, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum eine wichtige Information für den Verbraucher. Es hat sich allerdings in der Vergangenheit gezeigt, dass kein ausreichendes Verständnis über die Bedeutung des MHD bei z.B. Molkereiprodukten bei den Verbrauchern besteht. Das MHD wird oftmals vielmehr als Verbrauchsdatum gewertet, so dass genießbare Produkte, wie z.B. Joghurt, die das MHD „nur“ einen Tag überschritten haben, vom Verbraucher weggeworfen werden. Besonders bei dieser Produktgruppe ist Ernährungsbildung notwendig um aufzuklären, dass eine gewisse Spanne liegt zwischen dem MHD und dem Zeitpunkt, ab dem

² <http://www.ekitchen.de/wissen/lebensmittelverschwendung-187759.html>

das Produkt ungenießbar wird. Weitere Forschung zu dieser Spanne wäre hilfreich und könnte klären, ob für bestimmte Produkte auch eine geringere Spanne möglich wäre. Der Bundesverband geht davon aus, dass erfolgreiche Aufklärungsarbeit dazu beitragen wird, dass Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten reduziert werden können.

Schnell verderbliche Produkte

Es gibt eine Reihe von Produkten, die auch derzeit schon mit einem Verfallsdatum versehen werden, weil die Produkte schnell verderblich sind und hier die Verderblichkeit genau gekennzeichnet sein muss, um die Sicherheit der Verbraucher gewährleisten zu können. Zu diesen Produkten gehören rohes Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fisch. Bei diesen Produkten sollte Vorsicht geboten sein und die Produkte sollten nach Ablauf des Verfallsdatums nicht mehr verzehrt werden. Bei dieser Produktgruppe setzt sich der Bundesverband für keine Veränderung der derzeitigen Regelung und Nutzung ein.