

Skepsis bei großen Änderungen am Mindesthaltbarkeitsdatum

Viele „abgelaufene“ Produkte werden weggeworfen, obwohl sie noch genießbar sind. Neue Regeln sehen Verbraucherschützer aber kritisch



(1) Im Kampf gegen unnötiges Wegwerfen von Lebensmitteln sind Handel und Verbraucherschützer skeptisch bei grundlegenden Änderungen am Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Es solle da erhalten bleiben, wo es „zur Beurteilung der spezifischen Eigenschaften eine große Entscheidungshilfe ist“ – also vor allem bei frischen, kühlpflichtigen Produkten, betonte der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels in einer Stellungnahme für den Bundestag. Aus Sicht der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen hat das MHD einen hohen Bekanntheitsgrad und bietet wichtige Orientierung. „Eine neue Kennzeichnung zur Haltbarkeit lehnen wir ab. Untersucht werden soll aber, welche Verbrauchergruppen besonderen Informationsbedarf haben.“

(2) Über Änderungen beim Mindesthaltbarkeitsdatum wird seit Längerem diskutiert. Denn viele Verbraucher werfen „abgelaufene“ Produkte weg, obwohl sie noch länger genießbar sind. Darum geht es auch in einer Anhörung im Bundestags-Ernährungsausschuss an diesem Montag. Um Lebensmittelverschwendung zu stoppen, fordern die Grünen unter anderem die Abschaffung des MHD für langlebige Produkte wie Nudeln

oder Reis auf EU-Ebene. Eine stärkere Standardisierung des MHD könne zudem eine bessere Annäherung an den tatsächlichen Verderb erreichen. Der Handelsverband erklärte, bei sehr lange haltbaren Lebensmitteln könne es sinnvoll sein, auf die MHD-Angabe zu verzichten. Eine solche Befreiung wäre aber für jedes infrage kommende Produkt einzeln zu prüfen. „Die Lebensmittelsicherheit darf nicht gefährdet werden.“ Die Supermärkte informierten immer wieder auf vielen Kanälen über das MHD und gäben Tipps. Denn durch ein „planvolleres Einkaufen“ nach dem jeweiligen Bedarf und eine sachgerechte Lagerung und Verarbeitung könnten die wichtigsten Wegwerf-Ursachen vermieden werden.

(3) Die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen ist offen für eine MHD-Abschaffung bei Salz oder Zucker. Das wäre bei anderen Produkten aber kritisch: So seien Nudeln nicht gleich Nudeln. Es gebe sie frisch und getrocknet, mit und ohne Ei – bei durchaus unterschiedlicher Haltbarkeit. Etwa bei Kaffee, Tee, Hartkäse und Gewürzen könne außerdem nach gewisser Lagerzeit ein Qualitätsverlust auftreten. Bevor das MHD für bestimmte Lebensmittel abgeschafft würde, seien 21 genaue Untersuchungen zur Haltbarkeit nötig. Ansonsten hätten Verbraucher keinen Anhaltspunkt mehr, wie alt ein Lebensmittel eigentlich ist.

(4) „Intelligente“ Verpackungen könnten einmal auch gegen unnötiges Wegwerfen helfen. So können Joghurtbecher elektronische Chips oder „Thermozeit-Label“ bekommen – die könnten von Grün bis Rot anzeigen, wie es um die Haltbarkeit stehe, erläuterte die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Herstellung und organisatorischer Aufwand verursachten aber Kosten, die am Ende auf den Lebensmittelpreisen landen könnten. Zudem könnten große Mengen nicht recycelbarer Chips entstehen. Daher müssten neue Technologien unabhängig bewertet werden. Der Handel begrüßt die Entwicklung neuer Möglichkeiten. Zur Marktreife gehöre aber, dass eingesetzte Aktivstoffe und Indikatoren für den Verbraucher sicher seien.

(5) Um Lebensmittelverschwendung einzudämmen, sieht eine Strategie vom Bundesernährungsministerium mehr Informationen, Forschungsförderung und eine Reihe von Maßnahmen auf freiwilliger Basis vor. Dazu gehören vereinbarte Ziele für die verschiedenen Bereiche wie Gastronomie und Handel. Ziel der Bundesregierung ist, Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren. Nach neuen Daten landen knapp zwölf Millionen Tonnen pro Jahr auf dem Müll – auf Privathaushalte entfällt demnach gut die Hälfte der Gesamtmenge.

naar: Die Welt, 29.06.2020