

## Fact Sheet GREENPEACE-MHD-LANGZEITTEST

### Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) am Prüfstand

#### Der MHD-Langzeittest:

Seit Jänner 2017 hat Greenpeace acht Produkte über einen Zeitraum von **vier Monaten** auf ihre Genießbarkeit überprüfen lassen. Alle **zwei Wochen** wurden Eier, Käse, Joghurt, abgepackte Wurst und abgepacktes Gebäck, Tofu, veganer Brotaufstrich und Soja-Joghurt getestet. Für Produkte, die vier Monate nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch in Ordnung sind, wurden weitere Tests **nach fünf, sechs und neun Monaten** geplant. Die aktuellen Ergebnisse finden Sie [hier](#).

Um festzustellen, ob die Produkte noch essbar sind, werden sie im [Labor der Lebensmittelversuchsanstalt \(LVA\)](#) mikrobiologisch und sensorisch getestet. Je nach Produkt sind unterschiedliche Mikroorganismen relevant. So werden Eier nur auf Salmonellen überprüft, bei Tofu werden dagegen zehn verschiedene Tests auf unterschiedliche Bakterien, Hefen und Schimmel durchgeführt. Bei den meisten Produkten werden etwa drei bis fünf mikrobielle Tests durchgeführt.

Der Sensorik-Test für den Sinnebefund wird von einer Prüfperson nach einer standardisierten Methode (eine sogenannte „einfach beschreibende Prüfung“) durchgeführt, die das Produkt durch Sehen, Riechen und Kosten überprüft.

Finanziell unterstützt wird der MHD-Langzeittest von [MUTTER ERDE](#). Die Initiative wurde 2014 vom ORF und den führenden Umwelt- und Naturschutzorganisationen Österreichs ins Leben gerufen. Im Vorjahr widmete sie sich schwerpunktmäßig dem Thema Lebensmittelverschwendung.

#### Fakten zu Lebensmittelverschwendung:

Lebensmittelverschwendung ist ein Problem mit gigantischen Ausmaßen. 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr weggeworfen oder sind Verluste entlang der Wertschöpfungskette. Das ist rund ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel (FAO, 2012). Mit einem Viertel der Menge könnte der Hunger unseres Planeten gestillt werden.<sup>1</sup>

Lebensmittelverschwendung beeinflusst auch das Klima, denn Herstellung, Verpackung, Kühlung und Transport sind extrem energieintensiv: Rund 3,3 Gigatonnen an CO<sub>2</sub>-Äquivalenten gehen auf das Konto von Food Waste – das entspricht in etwa der Hälfte des Gesamtausstoßes vom Pro-Kopf-Klimatreiber Nummer 1, den USA.<sup>2</sup>

In Österreich landen jährlich mindestens 760.000 Tonnen Lebensmittel im Müll. Mehr als die Hälfte des Abfalls (490.000 t) wäre vermeidbar.<sup>3</sup>

An soziale Einrichtungen (Tafeln, Sozialmärkte) werden jährlich rd. 11.000 t Lebensmittel weitergereicht, also lediglich 1,3 Prozent der gesamten Müllmenge.<sup>4</sup>

Rund ein Drittel der österreichischen Lebensmittelabfälle (276.000 t) stammt aus heimischen Haushalten. 206.000 t wären vermeidbar. Einer der Hauptgründe für den Abfall neben Hamsterkäufen und falscher Lagerung: Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde, werden ungeprüft weggeworfen.<sup>5</sup>

### Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von Lebensmitteln:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wird auf Produkten mit den Worten „mindestens haltbar bis...“ angegeben.

Viele Konsumenten und Konsumentinnen sind über die Aussagekraft des MHD verunsichert. Umgangssprachlich wird es fälschlicherweise Ablaufdatum genannt. Das MHD ist allerdings nur eine „Frischegarantie“ des Herstellers, die angibt, bis wann ein Produkt ungeöffnet und bei richtiger Lagerung mindestens genießbar bleibt. Es wird vom Produzenten in der Regel eher kurz angesetzt, um etwaigen Haftungsfragen zu entgehen.

Über die Länge des MHD entscheidet ausschließlich der Hersteller des Produktes. Realistische MHD (am Ergebnis der Lagerungstests der Hersteller ausgerichtet) wären **über freiwillige Vereinbarungen oder auf dem Verordnungsweg** möglich. Zuständig sind Lebens- und Gesundheitsministerium.

Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, dürften in Österreich verkauft werden, wenn diese in Ordnung und mit einem deutlichen Hinweis auf das abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sind, z.B. „Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen, Ware in Ordnung“. De facto gibt es in Österreich aber derzeit keine Supermarktkette, die Lebensmittel mit abgelaufenem MHD vertreibt.

Manche Produkte sind mit einem MHD versehen, obwohl ihre Haltbarkeit ohne äußere Einwirkung (falsche Lagerung, Feuchtigkeit, Schädlinge) praktisch unbegrenzt ist. Dazu zählen etwa Reis oder Nudeln.

Derzeit ist bei folgenden Produktgruppen kein MHD vorgeschrieben: Frisches Obst und Gemüse, Backwaren, die üblicherweise binnen 24 Stunden verzehrt werden, Essig, Salz, Zucker in fester Form, Zuckerwaren, die nur aus Zucker mit Aroma- und Farbstoffen bestehen, Kaugummis, Speiseeis in Portionspackungen.

Bei diesen Produktgruppen könnte zusätzlich auf das MHD verzichtet werden: Denkbar wären u.a.: Reis, Konserven aller Art, Nudeln ohne Ei, Mehl ausgenommen Vollkorn, Kaffee, Tee, Gewürze in Aromaschutzverpackungen, Hülsenfrüchte mit geringem Fettanteil. Sinnvoll wäre jedoch eine verpflichtende Angabe des Produktionsjahres. **Entscheiden können dies nur das EU-Parlament und der EU-Rat gemeinsam.** Bislang wurde dieses Thema am EU-LandwirtschaftsministerInnen-Rat diskutiert. Eine Einigung gab es noch nicht. Österreich war bei den Ländern dabei, die eine Änderung wollen. Als nächstes könnte eine Einigung auf einem EU-Rat zu einem Auftrag an die EU-Kommission führen, einen Gesetzesänderungsvorschlag auszuarbeiten. Dieser müsste dann im EU-Parlament bzw. im EU-Rat beschlossen

werden. Wenn das Thema nicht für Kontroversen sorgt, wäre ein Abschluss binnen 12-18 Monaten denkbar.

Bei richtiger Lagerung können viele Lebensmittel weit über das MHD hinaus genossen werden. Greenpeace hat dafür Lagerungstipps zusammengestellt.

### **Greenpeace-Forderungen zum Thema Lebensmittelverschwendung:**

Greenpeace fordert einen österreichweiten Umsetzungsplan mit dem Ziel einer Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030. Dafür sind unter anderem notwendig:

#### **Realistische Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):**

Viele Produzenten lassen das MHD auf ihren Produkten früher ablaufen als nötig. Beim Konsumenten landen diese Lebensmittel dann oftmals ungeprüft im Müll. Meistens sind die Produkte aber absolut genießbar. Wir fordern **von der Bundesregierung daher rechtliche Vorgaben für realistische MHD** und eine nachhaltige Informationsinitiative darüber, dass das MHD kein Ablaufdatum ist!

#### **Verbindliche Maßnahmen mit konkreten Reduktionszielen für die Landwirtschaft:**

Jährlich landen Zehntausende Tonnen Obst und Gemüse im Müll, weil diese „krummen Dinger“ in Form und Farbe nicht den Wünschen des Lebensmittelhandels entsprechen. Wir fordern, dass jeder Apfel und jede Gurke ein Recht auf Anerkennung als Nahrungsmittel hat!

#### **Verbindliche Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung in Supermärkten:**

Einige Supermarktketten lagern das Problem des Lebensmittelverderbs an ihre KonsumentInnen aus: Multipack- und Gratis-Aktionen bei Frischeprodukten verleiten Kunden zu übermäßigen Käufen, die Ware verdirbt dann zu Hause. Wir fordern eine nachhaltige Verkaufspolitik, die auch kleine Mengen zu kleinen Preisen ermöglicht!

Um diesen Forderungen Nachdruck zu verleihen, ruft Greenpeace zur Unterzeichnung der [Petition gegen Lebensmittelverschwendung](#) auf.

1 Global Food Loss and Food Waste, FAO 2012

2 Food Wastage Footprint, FAO 2013

3 Lagebericht zu Lebensmittelabfällen und -verlusten in Österreich, WWF/Mutter Erde, 2016

4 Lebensmittelweitergabe in Österreich, Ökologie-Institut, 2015

5 SELZER Manuela: Die Entsorgung von Lebensmitteln in Haushalten: Ursachen – Flüsse – Zusammenhänge Diplomarbeit zur Erlangung des akademischen Grades Diplom-Ingenieurin, Universität für Bodenkultur Department für Wasser, Atmosphäre und Umwelt Institut für Abfallwirtschaft, Wien, 01.01.2010