

Sicher geht vor

Dürfen Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch verkauft werden? Was der Händler beachten muss, das beleuchtet in einem Gastbeitrag **Rechtsanwalt Martin Kieffer**.

>> Bei Verbrauchern löst ein Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zuweilen Irritationen aus. Sind Schäden zu befürchten, und darf ein derartiges Erzeugnis überhaupt noch verkauft werden?

EIN GROSSER UNTERSCHIED

Zunächst ist das Mindesthaltbarkeitsdatum vom Verbrauchsdatum zu unterscheiden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt nach seiner gesetzlichen Definition an, wie lange ein Produkt seine spezifischen Eigenschaften beibehält – vorausgesetzt, es wird unter den vom Hersteller angegebenen Lagerbedingungen aufbewahrt. Dabei fallen unter „spezifischen Eigenschaften“ Krite-

rien wie Aussehen, Geruch, Farbe, etc. Die Mindesthaltbarkeit sagt nichts darüber aus, dass nach dem angegebenen Zeitraum das Lebensmittel wertgemindert oder zum Verzehr ungeeignet wäre. Ebenso wenig stellt das MHD eine Garantie dar. Wenn also ein Jogurt das MHD „mindestens haltbar bis zum...“ trägt, steht dies für die Information des Herstellers, dass das Erzeugnis seine spezifischen Eigenschaften (Nährwert- und Genusswert) mindestens bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums behält. Das heißt nicht, dass es nach dessen Ablauf seine spezifischen Eigenschaften verliert. Ganz anders das Verbrauchsdatum: wenn auf einem Produkt die Kennzeichnung „zu verbrauchen bis...“

Ist die Ware tadellos, dann darf sie auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verkauft werden.



Foto Carsten Hoppen