



Die Haltbarkeit von Milch und Milchprodukten

Ein neues Faktenblatt des Internationalen Milchwirtschaftverbandes gibt detaillierte Informationen zur Haltbarkeit von Milch und Milchprodukten und erläutert in diesem Zusammenhang die verschiedenen Formulierungen, die Auskunft über die Lagerfähigkeit dieser Lebensmittel geben.

Angaben zur Haltbarkeit von verpackten Lebensmitteln spielen eine wichtige Rolle, wenn der Verbraucher ein Lebensmittelprodukt kauft oder verzehrt. Die Haltbarkeit kann dem Verbraucher Informationen zur Qualität, der Sicherheit und den Vorteilen eines Produkts geben.

Was versteht man unter der Haltbarkeit?

Die Haltbarkeit dient als Anhaltspunkt für den Verbraucher und bezieht sich auf den Zeitraum, in dem ein Lebensmittel aufbewahrt werden kann, bevor es verdirbt oder nicht mehr sicher ist, vorausgesetzt, dass es unter angemessenen Bedingungen gelagert wurde. Bei vielen Lebensmitteln ist insbesondere die Überwachung der Temperatur während der Aufbewahrung von entscheidender Bedeutung.

Die Haltbarkeit eines jeden Lebensmittels beginnt unmittelbar bei der Herstellung des Produkts. Die Lagerbeständigkeit kann durch Faktoren wie der Qualität der Rohstoffe, dem Herstellungsverfahren, der Verpackung, dem Transport und den Lagerungsbedingungen bei den Fertigerzeugnissen erheblich beeinflusst werden.

Die Lebensmittelhersteller verwenden verschiedene Bezeichnungen, um Angaben darüber zu machen, wie lange die Qualität und die mikrobiologische Sicherheit bei einem Lebensmittel gewährleistet sind. Angaben wie das Mindesthaltbarkeits-, Verbrauchs-, Herstellungs- oder Verpackungsdatum, die oftmals von den Lebensmittelherstellern verwendet werden, können beim Verbraucher zu Missverständnissen führen. Eine allgemeine Erklärung dieser Bezeichnungen und weitere nützliche Informationen zur Kennzeichnung können zum besseren Verständnis des Verbrauchers zur Haltbarkeit von Milch und Milchprodukten beitragen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, bis zu welchem Termin eine ungeöffnete Verpackung unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen voraussichtlich seine Frische, den Geschmack, den Nährwert oder andere Eigenschaften behält, die vom Hersteller ausgelobt werden. Der Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bedeutet aber nicht, dass das Lebensmittel damit automatisch nicht mehr zum Verzehr geeignet ist, sondern es hat möglicherweise etwas an Qualität eingebüßt. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums sagt daher nichts darüber aus, ob ein Lebensmittel dann gesundheitlich bedenklich geworden ist.

Deutsches Nationalkomitee
im Internationalen
Milchwirtschaftsverband - IDF

Verband der Deutschen
Milchwirtschaft e. V. - VDM

Jägerstraße 51
10117 Berlin-Mitte

Tel.: +49-30-206-489-600
Fax: +49-30-206-489-620

info@idf-germany.com
www.idf-germany.com



Durch das MHD wird man nicht nur über die Frische eines Produkts informiert (z.B. darüber, wie alt es ist oder wann es produziert wurde), sondern es informiert auch über die voraussichtliche Haltbarkeit von Milch oder einem Milchprodukt, das sich in einer ungeöffneten Verpackung befindet.

Das Verbrauchsdatum

In vielen Ländern gibt das Verbrauchsdatum an, bis zu welchem Datum ein Produkt unbedenklich verzehrt werden kann. Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum ist die genaue Angabe des Verbrauchsdatums entscheidend, damit die Produktsicherheit gewährleistet ist. Diese Formulierung wird bei leicht verderblichen Lebensmitteln verwendet, die eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, wenn sie nach Ablauf des angegebenen Datums verzehrt werden. In einigen Ländern (z.B. in den USA) gibt das Verbrauchsdatum allerdings üblicherweise das Datum an, bis zu dem eine optimale Qualität des Produkts gewährleistet ist und sagt nichts darüber aus, wie lange das Produkt sicher verzehrt werden kann. Für Länder, in denen die Formulierung „verbrauchen bis“ aus Gründen der Lebensmittelsicherheit verwendet wird, wird empfohlen, das Lebensmittel nach Ablauf des angegebenen Datums weder zu verkaufen noch zu verzehren. Rohmilch ist ein gutes Beispiel für ein Milchprodukt, das so leicht verderblich ist, dass hier die Voraussetzung für die Anwendung des Verbrauchsdatums vorliegt.

Weitere Formulierungen

Die Lebensmittelhersteller können außerdem noch weitere Angaben wie zum Beispiel die Formulierung „verkaufen bis“ oder das Herstellungs- oder Verpackungsdatum zum Zweck der Rückverfolgung oder der Lagerung von Lebensmitteln verwenden.

Im Allgemeinen Codex-Standard für die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel werden einige der zuvor angegebenen Formulierungen wie folgt definiert:

Das „Herstellungsdatum“ ist das Datum, an dem das Lebensmittel zu dem Produkt wird, wie es laut seiner Beschreibung angeboten wird.

Das „Verpackungsdatum“ ist das Datum, an dem das Lebensmittel schließlich in die zum Verkauf angebotene Verpackung kommt.

„Zu verkaufen bis“ gibt den letzten Tag an, an dem das Produkt dem Verbraucher zum Kauf angeboten werden darf und nach dem noch ein ausreichender Zeitraum für eine Aufbewahrung zu Hause verbleibt.

Quelle: IDF Factsheet, Februar 2012