

Pressemappe: Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

13.03.2009 | 10:47:00 | ID: 97 | Ressort: [Verbraucher](#) | [Verbraucherschutz](#)

[Wien](#) (agrar-PR) -

Bis zu 166.000 Tonnen Lebensmittel landen laut einer Studie der Universität für Bodenkultur Wien jedes Jahr österreichweit im Restmüll – sehr viel davon noch in der Originalverpackung. Und oft auch, obwohl die Lebensmittel noch essbar gewesen wären. Es kann natürlich keine Faustregel geben, wie lange Lebensmittel nun wirklich haltbar sind, zu viele Faktoren spielen dabei eine Rolle. Gekochte, gefärbte Eier z. B. bleiben bei Zimmertemperatur vier Wochen, bei Kühlschranktemperaturen sogar sechs Wochen lang haltbar und bakteriologisch unbedenklich, wie ein Versuch der AGES, der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, gezeigt hat. Auf der anderen Seite können leicht verderbliche Waren bereits beim Einkauf jenseits aller Verzehrtauglichkeit sein. Einen guten Anhaltspunkt für die Verbraucher/-innen bieten daher Angaben von Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum – wenn man den Unterschied kennt.

Ein Datum mit unterschiedlicher Bedeutung

„Mindestens haltbar bis...“ und „zu verbrauchen bis...“ liest man häufig auf Verpackungen von Lebensmitteln. Das klingt zwar ähnlich, hat aber doch unterschiedliche Bedeutung:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (BGBl. 1993/72 idgF) „der Zeitpunkt, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält“. Das bedeutet, dass mindestens bis zu diesem Zeitpunkt durch den Hersteller oder Vertreiber garantiert wird, dass die Ware einwandfrei ist.

Das heißt also, dass ein Lebensmittel üblicherweise länger haltbar ist als es das Mindesthaltbarkeitsdatum anzeigt. Um wie viel länger ist allerdings schwer vorher zu sagen, das hängt vom Produkt und auch von seiner Lagerung bis zu diesem Zeitpunkt ab. Auch gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum nur bis zum ersten Öffnen der Ware. Ist die Ware geöffnet, kann nicht mehr damit gerechnet werden, dass die volle Mindesthaltbarkeitsfrist erreicht wird.

Wenn in Farbe, Aussehen, Geruch keine Auffälligkeiten zu bemerken sind und die Dauer der Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums zur gesamten Haltbarkeitsdauer gering ist, ist eine Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums möglich. Dies liegt jedoch nicht in der Verantwortung der Hersteller oder Vertreiber, sondern ausschließlich in der Verantwortung der Konsumenten.

Ein wesentlicher Unterschied besteht, wenn auf der Verpackung ein so genanntes Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis...“) angegeben ist. Ein Verbrauchsdatum wird bei mikrobiell sehr leicht verderblichen Waren angebracht. Ein Produkt, bei dem das Verbrauchsdatum überschritten ist, ist nicht mehr als sicher anzusehen und sollte auf keinen Fall mehr verzehrt, sondern sofort entsorgt werden.

AGES: Schutz für Mensch, Tier und Pflanze

Die AGES nimmt im Auftrag der Republik Österreich vielfältige Aufgaben auf dem Gebiet der Gesundheit und Ernährungssicherheit wahr. Ihr Ziel: weniger Menschen, Tiere und Pflanzen werden krank. Dazu arbeiten sieben strategische Bereiche – Landwirtschaft, Lebensmitteluntersuchung, Veterinärmedizin, Humanmedizin, PharmMed, Kompetenzzentren und Risikobewertung – interdisziplinär zusammen. In 42 Instituten und Kompetenzzentren untersuchen, begutachten und kontrollieren 1400 Expert/-innen u. a. Saatgut, Lebensmittel, Arzneimittel, Tierseuchen und Infektionskrankheiten.

Aktuelle Informationen können sie auch über den AGES-Newsticker beziehen.

Pressekontakt

Frau Dr. Ingrid Kiefer

Telefon: +43 (0)505 - 5525000 E-Mail: ingrid.kiefer@ages.at



Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES)

Spargelfeldstraße 191 1220 Wien Österreich

Telefon: +43 0505 550 Fax: +43 0505 5525025

E-Mail: management@ages.at Web: www.ages.at >>> [Pressefach](#)