

POSITION



Verband Deutscher Mühlen e.V.
Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

T 030 2123369-0 • F 030 2123369-99
vdm@muehlen.org • www.muehlen.org

Sprecher des Vorstandes:
Hans-Christoph Erling, Michael Gutting,
Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführer: Dr. Peter Haarbeck

Amtsgericht Charlottenburg VR 33507 B

Steuernummer: 27/620/61772

USt-ID-Nr.: DE300136646

Commerzbank, BIC: DRESDEFF370

IBAN: DE86 3708 0040 0255 5190 00

Berlin, 16. September 2016

Mindesthaltbarkeitsdatum bleibt sinnvolles Instrument zum sachgerechten Umgang mit Mehl und anderen Getreidemahlerzeugnissen im Haushalt

„Ernährungsminister Schmidt will Haltbarkeitsdatum abschaffen“ heißt es in der Presse. Die europäische Kommission denkt über die Ausweitung der Ausnahmeliste des Anhang X der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV – Verordnung (EG) 1169/2011) nach. – Sowohl in Brüssel als auch in Berlin gibt es also Pläne zur Änderung der Regelungen zum Mindesthaltbarkeitsdatum. Ziel der Überlegungen ist es, einen Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu leisten. Der Verband Deutscher Mühlen hält die Abschaffung des Haltbarkeitsdatums insbesondere für Getreidemahlerzeugnisse weder für zielführend, noch für sachgerecht. Mehl und insbesondere Vollkornmehle sind nicht unbegrenzt haltbar. Die Begrifflichkeit „mindestens haltbar bis“ ist gut geeignet, VerbraucherInnen sinnvoll zu informieren und zugleich den Schutz von Verbraucherrechten sicher zu stellen. Zum richtigen Umgang mit der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums gehören gut verständliche Informationen zum Umgang mit Lebensmitteln und zu deren Lagerung. Mit solchen Informationen, dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Verpackungen und dem Einsatz der eigenen Sinne – schauen, riechen, schmecken – kann jede Verbraucherin und jeder Verbraucher, selbst entscheiden, wie lange Lebensmittel noch verwendet werden können.

Mehl und Mahlerzeugnisse sind nicht unbegrenzt haltbar

Mehl gehört nicht zu den Lebensmitteln die in nennenswerten Mengen in privaten Haushalten verschwendet werden, wie die vom BMEL geförderte Studie zur „Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland“ zeigt. Hinzu kommt, dass lediglich fünf Prozent der von den Mühlen hergestellten Getreidemahlerzeugnisse in Kleinpackungen an den Einzelhandel geliefert werden. Bäcker und Lebensmittelindustrie werden zumeist „just in time“ genau mit den Mengen beliefert, die sie innerhalb weniger Tagen oder sogar Stunden verarbeiten.

Mehl hat als Lebensmittel keine unbegrenzte Haltbarkeit. Insbesondere auch deshalb, weil die idealen Lagerbedingungen für Mehl – kühl und trocken – in Privathaushalten nicht immer zuverlässig eingehalten werden können. Die DIN-Norm 10 355 beschreibt 24 Standardmahlerzeugnisse, die Mühlen bieten darüber hinaus eine große Zahl verschiedener Mehle und anderer Mahlerzeugnisse an, die ganz unterschiedliche Haltbarkeiten aufweisen. Insbesondere Mehle mit einem hohen Vollkornanteil können nicht ohne Beeinträchti-

gung über mehrere Jahre gelagert werden. Dies liegt an dem in Vollkornmehlen enthaltenen Keimling der einen hohen Fettanteil aufweist und unter Umständen dafür sorgt, dass das Mehl ranzig wird.

Der Verzicht der Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums auf der Verpackung würde Veränderungen nicht nur für die VerbraucherInnen mit sich bringen. Auch für die Mühlenbetriebe wären etliche rechtliche und organisatorische Fragen zu klären. Unter anderem müsste die Aufbewahrungsfrist für Rückstellmustern angepasst werden, was zusätzliche Lagerkapazitäten erfordern würde.

Verzicht auf Mindesthaltbarkeitsdatum schränkt Verbraucherrechte ein

Ohne Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung würden die VerbraucherInnen in ihren Rechten gegenüber dem Lebensmittelunternehmer deutlich schlechter gestellt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert eine bestimmte Qualität bis zu einem genau bestimmten Zeitpunkt. Fehlt diese Angabe, ist die entsprechende Qualität zunächst nur zum Zeitpunkt des *Gefahrenübergangs*, also zum Zeitpunkt des Einkaufs, vom Lebensmittelunternehmer geschuldet. Danach bestehen für einen Zeitraum von zwei Jahren weitere, zivilrechtliche Gewährleistungsrechte. Beim sogenannten *Verbrauchsgüterkauf* wird bis sechs Monate nach dem Gefahrübergang vermutet, dass ein möglicher Mangel bereits zu diesem Zeitpunkt vorlag. Anschließend trägt alleine der Käufer die Beweislast. Grundvoraussetzung für die Wahrung von Ansprüchen ist der Nachweis, wann das Produkt gekauft worden ist. Dazu müssen Belege aufbewahrt werden, die eine eindeutige Identifizierung des Produktes ermöglichen machen.

Angabe von Herstellungs- oder Verbrauchsdatum schaffen Verwirrung

Der Aufdruck eines Herstellungs- oder Verbrauchsdatums statt eines Mindesthaltbarkeitsdatums ist unseres Erachtens nicht geeignet, mehr Klarheit für die VerbraucherInnen zu schaffen. Wir gehen davon aus, dass ein Wechsel vom Mindesthaltbarkeitsdatum zum Herstellungsdatum für größere Irritationen bei den VerbraucherInnen sorgen würde. Eine solche Umstellung müsste erst recht von einer ausführlichen Kampagne zum Umgang mit Herstellungs- oder Verbrauchsdatum begleitet werden.

Wichtig zu beachten ist, dass auch der Aufdruck eines Herstellungsdatums dazu führen könnte, dass Produkte im Einzelhandel nicht mehr abverkauft werden können. Dies könnte dann der Fall sein, wenn vom Zeitpunkt der Herstellung bis zum Verkauf im Einzelhandel eine gewisse Zeit vergeht. Die VerbraucherInnen könnten diesen Zeitraum als zu lang empfinden und das *zu alte* Produkt im Regal liegen lassen.

Fazit

Der Verband Deutscher Mühlen setzt sich für die Beibehaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums für Mehl und andere Mahlerzeugnisse ein. Es ist grundsätzlich sinnvoll, das Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln und deren Lagerung zu verbessern. Die Begrifflichkeit *mindestens haltbar bis* entspricht dem englischen *best before* ziemlich genau und ist weiter geeignet, erforderliche und ausreichende Verbraucherinformationen über die Haltbarkeit der Lebensmittel zu geben. Aufgabe von Politik und Wirtschaft ist es, bestehende Regelungen zu erklären und deren Bedeutung gegenüber den VerbraucherInnen klar zu kommunizieren.

Ansprechpartnerin:

RAin Romy Günzel
Qualität & Sicherheit

T 030 2123369 38

E romy.guenzel@muehlen.org