



## Leitfaden

### Datierung von Lebensmitteln (Food Waste)

## Inhaltsverzeichnis

LEITFADEN ZUR DATIERUNG VON LEBENSMITTELN .....	1
1. Vorbemerkung .....	1
2. Art der Datierung .....	2
2.1. Keine Datierung notwendig .....	2
2.2. Verbrauchsdatum .....	2
2.3. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) .....	2
2.4. Zu verkaufen bis .....	2
3. Wahl der Datierungsart .....	3

## Leitfaden zur Datierung von Lebensmitteln

**Die Datierung der Lebensmittel hat einen Einfluss auf die Lebensmittelverschwendung. Um sie zu minimieren, ist es von Vorteil, die Datierungsangaben zu kennen und die Möglichkeiten, die sie bieten, auszuschöpfen.**

### 1. Vorbemerkungen

Dieser Leitfaden richtet sich an die Hersteller und Inverkehrbringer von Lebensmitteln sowie an die Vollzugsbehörden. Er ist rechtlich nicht verbindlich.

Die Verantwortung für die Festlegung der Datierungsart (Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum) und der konkreten Dauer der Haltbarkeit liegt beim Hersteller. Die Verordnung des EDI über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV; SR 817.022.21) bzw. die Hygieneverordnung des EDI (HyV; SR 817.024.1) legen aber fest, wann zwingend das Verbrauchsdatum anzugeben ist ( Art. 12 Abs. 2 LKV).

Die vorliegenden Empfehlungen sollen den beteiligten Kreisen als Leitfaden für die Auslegung dieser Verordnungen dienen. Wird in nicht gesetzlich vorgeschriebenen Fällen auf die Verwendung des Verbrauchsdatums verzichtet, so kann damit ein Beitrag zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung (Food Waste) geleistet werden.

## **2. Art der Datierung**

### **2.1. Keine Datierung notwendig**

Lebensmittel, welche oft nur kurz haltbar sind wie z.B. frisches Obst, Gemüse und Brot oder solche, die sehr lange haltbar sind wie z. B. alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozent, Kaugummi, Essig, Salz und Zuckerarten in fester Form, benötigen keine Angabe der Datierung (Art. 13 LKV). Es liegt in der Verantwortung der Konsumentinnen und Konsumenten, zu entscheiden, bis wann sie das Lebensmittel genießen wollen.

### **2.2. Verbrauchsdatum**

Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden (Art. 11 Abs. 2 LKV).

Lebensmittel, welche kühl gelagert werden müssen, weil sie die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, sind mit dem Verbrauchsdatum auszuzeichnen (Art. 12 LKV in Verbindung mit Art. 25 HyV). Dasselbe gilt für Lebensmittel, die aufgrund spezifischer Hygienevorschriften der HyV gekühlt zu lagern sind (Art. 12 LKV in Verbindung mit dem 5. Kapitel HyV).

Beim Verbrauchsdatum geht es somit um Fragen der Lebensmittelsicherheit. Der Hersteller gibt mit der Angabe des Verbrauchsdatums die Garantie, dass bei Einhaltung der Kühlkette das entsprechende Produkt bis zu diesem Datum risikolos konsumiert werden kann. Der Verzehr verdorbener Lebensmittel dieser Kategorie kann erhebliche gesundheitliche Probleme nach sich ziehen. Für den Laien ist es teils schwierig zu erkennen, ob ein solches Produkt ohne Gefahr verzehrbar ist, wenn der Verderb je nach Produkt weder optisch, noch geruchlich oder geschmacklich festzustellen ist. Die Konsumation ist daher nach Ablauf des Verbrauchsdatums grundsätzlich zu unterlassen; die Lebensmittelsicherheit ist höher zu gewichten, als die damit potentiell einhergehende Lebensmittelverschwendung.

### **2.3. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)**

Alle Produkte, für die kein Verbrauchsdatum vorgeschrieben ist, und die nicht von einer Angabe der Datierung ausgenommen sind (vgl. Ziffer 2.1 hiervor), sind mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum („mindestens haltbar bis ...“) zu kennzeichnen (Art. 12 LKV).

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält (Art. 11 LKV). Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert der Hersteller somit den Erhalt der vollumfänglichen Qualität (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz, etc.) des Produktes.

Beim Mindesthaltbarkeitsdatum geht es somit vor allem um Qualitätsaspekte. Der Verzehr eines Lebensmittels ist somit auch einige Zeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nach wie vor risikolos, sofern das Produkt geruchlich, visuell und geschmacklich in Ordnung scheint.

### **2.4. Zu verkaufen bis**

Die Angabe „zu verkaufen bis“ ist keine gesetzlich geregelte Angabe und sollte möglichst vermieden werden. Es besteht die Gefahr, dass die Konsumentinnen und Konsumenten diese Angabe mit „zu verbrauchen bis“ verwechseln und damit etwas wegwerfen, das noch genießbar ist.

### 3. Wahl der Datierungsart

Im Handel werden auch Produkte, die nicht aus mikrobiologischen Gründen kühl gehalten werden müssen (z.B. Getränke) und bei denen folglich kein Verbrauchsdatum notwendig ist, mit dem Verbrauchsdatum gekennzeichnet. Auch ist das Verbrauchsdatum nicht für sämtliche kühl gelagerten bzw. kühl zu lagernden Lebensmittel vorgeschrieben, sondern nur für solche, welche die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können oder für welche eine fixe Kühltemperatur spezialgesetzlich vorgeschrieben ist (vgl. oben).

Bei den üblicherweise im Kühlregal angebotenen Lebensmitteln empfehlen wir die nachfolgende Datierungsart. Dabei ist allerdings zu beachten, dass die Aufzählung nicht abschliessend ist, dass je nach Rezeptur und Herstellungstechnologie bzw. Risikoeinschätzung des Herstellers eine abweichende Datierungsart als in der Tabelle aufgeführt, gewählt werden muss (siehe Erläuterungen), und dass teilweise Abweichungen aufgrund des Cassis de Dijon-Prinzips möglich sind.

Produktgruppe	Verbrauchsdatum	MHD
<b>Fleischwaren</b>		
Frischfleisch	X <sup>1</sup>	
Brühwurstwaren ganz u. geschnitten Aufschnitt, Wienerli, Bratwurst past. etc.	X <sup>1</sup>	
Kochwurst ganz u. geschnitten Terrinen, Pasteten etc.	X <sup>1</sup>	
Nicht ausgereifte Rohwurst (Mettwurst, Teewurst, Saucisson etc.)	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
Dauerfleischwaren ganz und geschnitten (Rohwurst gereift, Salami, Landjäger, Rohschinken, Bündnerfleisch etc.)		X
geräuchte Rohpökelfwaren (Rippli, Schinkli, Kochspeck)		X
In der Packung pasteurisierte Pökelfwaren (Quick-Produkte)	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
<b>Milchprodukte</b>		
Past. Milch, past. Rahm, Milchgetränke pasteurisiert	X	
Weichkäse, Frischkäse	X	
UHT-Milch, UHT-Milchgetränke, UHT-Rahm		X
Desserts	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
Joghurt, Quark		X
Butter, Margarine		X
Halbhart-, Hart- und Extrahart-Käse, Schmelzkäse		X
Reibkäse, Fondue		X
<b>Eier</b>		
Eier		X
<b>Convenience Produkte (mit Ausnahme der Tagesproduktion) und Saucen</b>		
Sandwiches, belegte Brötli	X	

Frischteigwaren gefüllt und ungefüllt	X	
Frisch-Pizzen etc.	X	
Fertig-Menüs frisch und pasteurisiert	X	
Saucen pasteurisiert mit pH-Wert über 4.3	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
Saucen und Suppen past. mit pH-Wert kleiner 4.3		X
Patisseriewaren	X	
Salate fertig zubereitet	X	

<b>Früchte, Fruchtsaft, Gemüse</b>		
Salate geschnitten im Beutel	X	
Sprossen	X	
Nichtpasteurisierte, genussfertige Obst- und Gemüsesäfte	X	
Antipasti in Öl		X
Fruchtsaft, Fruchtnektar past.		X

<b>Hefe und Teige</b>		
Hefe		X
Frisch-Teige, Kuchenteige		X

Erläuterungen:

<sup>1</sup> Verbrauchsdatum gemäss Artikel 12 Absatz 2 LKV

<sup>2</sup> Bei diesen Waren kann keine allgemeingültige Empfehlung zur Datierungsart gemacht werden. Die Wahl von Verbrauchs- oder MHD-Datierung hängt von der konkreten Rezeptur und dem Herstellverfahren bzw. dem damit verbundenen Haltbarkeits-Risiko ab. Dabei ist im Zweifel die Datierung mit dem Verbrauchsdatum zu bevorzugen.