

Lebensmittelverschwendung und Klimakrise: WWF fordert Reform des Mindesthaltbarkeitsdatums

Die Lebensmittelverschwendung in der EU, besonders aufgrund des Missverständnisses des Mindesthaltbarkeitsdatums, verursacht bis zu zehn Prozent der Lebensmittelabfälle. Der WWF drängt auf eine EU-Gesetzesreform zur Haltbarkeitskennzeichnung, um Ressourcenverschwendung und Klimaemissionen zu verringern.

Lösungsvorschläge umfassen Produktionsdaten statt Mindesthaltbarkeitsdatum, mehr Produkte ohne Haltbarkeitsdatum, und klare Verständnishilfen. Österreichs Regierung und Lebensmittelindustrie werden aufgefordert, aktiv an dieser Lösung mitzuwirken.



Biostudie (©WWF Vincent Sufiyan)

Die EU arbeitet derzeit an einem Gesetz zur Reform des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD). Denn jedes Jahr werden in der EU bis zu neun Millionen Tonnen Lebensmittel aufgrund der aktuellen

Haltbarkeitskennzeichnung weggeworfen – das sind etwa zehn Prozent der gesamten Lebensmittelabfälle. “‘Mindestens haltbar bis’ bedeutet nicht ‘tödlich ab’.

Leider wird das Mindesthaltbarkeitsdatum häufig missverstanden und noch genießbare Lebensmittel landen unnötig im Müll. Die Politik muss endlich für Klarheit sorgen, um diese Verschwendung zu stoppen”, fordert Dominik Heizmann vom WWF Österreich.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Missverstandenes Datum: Klarstellung nötig – Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nicht sofortiges Verderben**
- **Lösungsvorschläge: Produktionsdatum, mehr Produkte ohne Haltbarkeitsdatum und klare Verständnishilfen**
- **Umweltauswirkungen: Lebensmittelverschwendung trägt zur Klimakrise und Ressourcenverlust bei**
- **Tipps gegen Lebensmittelverschwendung**

Missverstandenes Datum: Klarstellung nötig – Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nicht sofortiges Verderben

Neben der Abschaffung und dem Ersatz des Mindesthaltbarkeitsdatums durch ein Produktionsdatum hat die EU-Kommission eine Ausweitung der Produkte ohne MHD-Aufdruck als mögliche Maßnahme präsentiert. Dies wäre insbesondere bei trockenen Lebensmitteln wie Nudeln, Reis und Mehl sinnvoll, da diese bei richtiger Lagerung de facto nicht verderben. Auch Säfte, Saucen, Öle und Konserven sind meist noch Monate bis Jahre nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums bedenkenlos genießbar.

Lösungsvorschläge: Produktionsdatum, mehr Produkte ohne Haltbarkeitsdatum und klare Verständnishilfen

Darüber hinaus könnte eine sprachliche oder bildliche Ergänzung für besseres Verständnis sorgen. „Die Lösungen liegen bereits auf dem Tisch – wir können uns keine Verzögerung mehr leisten. Die EU-Kommission muss rasch einen konkreten Vorschlag zur Überarbeitung des MHD vorlegen und die österreichische Bundesregierung muss diese Reform im Sinne von Klimaschutz und Versorgungssicherheit aktiv unterstützen“, fordert Heizmann.

Lebensmittelhersteller und der Handel sollten bereits jetzt vermehrt aufklärende Hinweise zur Haltbarkeit wie „Schauen, Riechen, Probieren“ auf Lebensmittelverpackungen und am Regal anbringen. Die Lebensmittelindustrie ist zudem gefordert, Verantwortung im Kampf gegen die Verschwendung zu übernehmen und das MHD nach rein gesundheitlichen Kriterien festzulegen. Auch der Handel sollte sich bei seinen Lieferanten dafür einsetzen, dass das MHD nicht kürzer als nötig

angegeben wird.

Österreich)

Umweltauswirkungen: Lebensmittelverschwendung trägt zur Klimakrise und Ressourcenverlust bei

Weltweit werden etwa 40 Prozent aller produzierten Lebensmittel nie gegessen. Diese unnötige Verschwendung von Ressourcen befeuert die Klimakrise und das Artensterben massiv: So sorgen die Verluste von der Landwirtschaft, über den Handel bis in die Gastronomie und privaten Haushalte für rund zehn Prozent der gesamten globalen Treibhausgasemissionen. Wäre Lebensmittelverschwendung ein Land, so wäre sie nach China und den USA der drittgrößte Verursacher von Treibhausgasemissionen weltweit.

Allein in Österreich fallen jährlich etwa eine Million Tonnen an Lebensmittelabfällen an – pro Kopf sind das rund 100 Kilogramm. Sowohl die EU als auch Österreich haben sich bis 2030 das Ziel gesetzt, die Lebensmittelabfälle auf Ebene des Handels und des Verbrauchs zumindest zu halbieren und entlang der gesamten Lieferkette zu reduzieren.

“Ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln ist essentiell für die globale Ernährungssicherheit und ein entscheidender Hebel im Kampf gegen die Klimakrise. Die Politik muss daher rasch in allen Sektoren der Wertschöpfungskette Maßnahmen und verbindliche Ziele gegen die unnötige Verschwendung beschließen”, sagt Heizmann.

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

Konsument:innen rät der WWF einen guten Überblick über die eigenen Vorräte zu bewahren und nur das Notwendige einzukaufen, denn Spontan- und Hamsterkäufe führen oft zu unnötigen Lebensmittelabfällen. “Falls Produkte das MHD überschritten haben, gilt es den eigenen Sinnen zu vertrauen.

Lebensmittel, die wir optisch, geruchlich und geschmacklich als einwandfrei empfinden, können auch ohne Bedenken verzehrt werden”, sagt Dominik Heizmann vom WWF. Richtige Lagerung kann Verderb

zudem vorbeugen. Eine Kühlschranktemperatur von durchschnittlich 7°C hilft dabei, dass Lebensmittel länger genießbar bleiben.

Durch vorausschauendes Einfrieren werden Lebensmittel, für die gerade kein Bedarf besteht, monatelang haltbar gemacht. So wird unnötige Lebensmittelverschwendung vermieden und gleichzeitig Geld gespart.

Weitere Tipps und Infos zu Lebensmittelverschwendung.

5-Punkte-Plan gegen Lebensmittelverschwendung des WWF Österreich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at