

Plädoyer für eine Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums

JENS BÜLTE

Februar 2015 Das Lebensmittelrecht ist seiner Konzeption nach ein Instrument, um den Verbraucher vor Gefahren durch unsichere Lebensmittel, Futtermittel und Bedarfsgegenstände sowie vor Irreführung im Verkehr mit diesen Erzeugnissen zu schützen. Die Berichte der letzten Wochen und Monate über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) – nicht zu verwechseln mit dem Verbrauchsdatum – auf Lebensmitteln erwecken allerdings den Eindruck, man habe es bei manchen Vorschriften dieses Rechtsgebiets keineswegs mit Verbraucherschutzregeln zu tun. Vielmehr scheinen sie eine Schutzwirkung für die Unternehmen der Lebensmittelindustrie zu entwickeln.

Nach einer durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Studie der Universität Stuttgart (Kurzfassung abrufbar unter: https://www.zugut fuer dietonne.de/uploads/media/Studie_Lebensmittelabfaelle_Kurzfassung_02.pdf) werden in Deutschland jährlich 82 kg Lebensmittel pro Person entsorgt. Damit landet hierzulande jedes achte Lebensmittel, das gekauft wird, im Abfall. Grund dafür ist nicht allein der Aufdruck des Mindesthaltbarkeitsdatums, denn 44% der weggeworfenen Lebensmittel sind allein Früchte und Gemüse, die nach Artikel 24 i.V.m. Anhang X Nr. 1 d) VO EU 1169/2011 (LMIV) nicht mit einem MHD zu versehen sind. In den Informationen des BMEL heißt es jedoch sehr anschaulich: *„Bedenkenlos entsorgt wird auch, was wir für verdorben halten, es aber meistens gar nicht ist. Dieses Schicksal ereilt besonders oft Milchprodukte. Wer kennt das nicht: Man holt sich einen Joghurt aus dem Kühlschrank, sieht, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, und wirft den Becher ungeöffnet in den Mülleimer. Ebenso gut könnten wir bares Geld wegwerfen. Denn ‚abgelaufen‘ bedeutet in den seltensten Fällen ‚nicht mehr genießbar.‘“*

Das BMEL führt auf seiner Internetseite auch die Folgen deutlich auf, die eine solche Lebensmittelmisswirtschaft in Privathaushalten hat: Es werden Ackerboden, Wasser, Dünger, Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport für Lebensmittel verwendet, die nicht verzehrt werden. Zur Produktion von einem Kilogramm Käse werden 5.000 Liter Wasser, für ein Kilogramm Rindfleisch 15.000 Liter

Wasser verbraucht. Hinzu kommen die Kosten für den Abtransport des Abfalls. Außerdem ist die ethische Bedeutung zu bedenken, die Lebensmittelverschwendung in der Europäischen Union hat, während etwa 40 % der Weltbevölkerung unter Mangelernährung leidet.

Die Studie der Universität Stuttgart nennt – unter dem Vorbehalt der nur bedingten wissenschaftlichen Belastbarkeit – eine Reihe von Gründen für Lebensmittelverschwendung wie den Kauf von speziellen Lebensmitteln, die nur selten verwendet werden, unzureichende Lagerung, mangelnder Überblick beim Einkauf oder den Erhalt als Geschenk. Ist das MHD also überhaupt mitverantwortlich für die Lebensmittelverschwendung in Privathaushalten? Die Stuttgarter Studie äußert sich hier zurückhaltend und bei genauerer Betrachtung auch widersprüchlich: Zum einen heißt es, die Bedeutung einer möglichen gesetzlichen Neuregelung werde in der Öffentlichkeit überschätzt; der nächste Satz lautet jedoch: *„Bis dato liegen keine Untersuchungen vor, dass ein fehlendes Verständnis des Begriffs in direktem Zusammenhang mit einer hohen Wegwerfrate von Lebensmitteln im Haushalt steht. Die Erfahrungen der Praxis zeigen aber, dass das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums zum Anlass genommen wird, Lebensmittel wegzuerwerfen.“* Hier wird nun deutlich, dass das MHD bei der Entscheidung über das Wegwerfen von Lebensmitteln durchaus Relevanz hat; es heißt in der Studie nämlich weiter: *„Im Zweifel wird häufig die Entscheidung getroffen, Produkte mit Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums wegzuerwerfen. Hier scheint es sich auch um einen psychologischen Reflex zu handeln.“*

An diese Feststellungen schließt die Studie u.a. zwei Fragen an: Warum werden Lebensmittel im Haushalt nicht vor Erreichen des MHD verbraucht? Diese Frage dürfte kaum pauschal, sondern nur individuell zu beantworten sein. Die Gründe können in Fehlplanungen oder unvorhergesehenen Ereignissen liegen. Die zweite Frage ist in diesem Zusammenhang deutlich interessanter: Wie kann verhindert werden, dass das MHD als Wegwerfdatum aufgefasst wird?

Die Antwort ist einfach: durch Abschaffung der Pflicht zur Ausweisung eines MHD. Die Verbraucher über den Inhalt einer völlig sinnlosen Kennzeichnung zu informieren – so der Alternativvorschlag –, ist dagegen unnötiger Aufwand. Die Behauptung der Bundesregierung (Antwort der Bundesregierung vom 24.10.2014 auf eine kleine Anfrage, BT-Drs. 18/2978, S. 5 f.), das Mindesthaltbarkeitsdatum stelle für die Verbraucherinnen und Verbraucher ein Kriterium zur Begutachtung der Qualität eines Lebensmittels dar, ist schlicht unplausibel. Ein Herstellungsdatum wäre völlig ausreichend. Der Einwand der Bundesregierung (a.a.O.), der Verbraucher müsse zur Nutzung eines solchen Produktionsdatums vertiefte Kenntnisse über Qualität und Haltbarkeit von Lebensmitteln haben, überzeugt

kaum. Vom Verbraucher wird schließlich auch verlangt, dass er aufgrund der für den Nichtchemiker völlig unverständlichen – zum Teil sogar hinter E-Kennzeichnungen versteckten – Angaben auf der Verpackung entscheidet, ob er ein Lebensmittel kaufen möchte oder gar, ob es für ihn persönlich gesundheitsschädlich sein könnte. Wer sich an die Empfehlung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. hält, wird auch ohne MHD keinen Schaden erleiden: *„Sorgfältig prüfen heißt: Schauen, riechen, schmecken! Wenn Sie untypische Veränderungen in Farbe, Konsistenz, Geruch oder Geschmack wahrnehmen, sollten Sie von einem Verzehr absehen.“* Bei leicht verderblichen Waren bewahrt zudem das Verbrauchsdatum den Verbraucher vor Schaden, der selbst nicht sorgfältig prüfen kann oder will.

Zwar sei eingeräumt, dass das MHD in der Praxis gute Dienste leistet, wenn der Verbraucher Ansprüche gegenüber dem Lebensmitteleinzelhändler wegen eines „vorzeitig verdorbenen“ Lebensmittels geltend machen will. Aber dieser unbestreitbare Nutzen ist gegenüber dem Schaden durch MHD-provoziertes Wegwerfen von Lebensmitteln abzuwägen. Letzterer überwiegt die Vorteile bei einzelnen Reklamationen bei Weitem.

Im Ergebnis wird Folgendes zu konstatieren sein: Von Seiten der Bundesregierung besteht kein Interesse daran, der Lebensmittelverschwendung mit dem einfachsten denkbaren Mittel entgegenzutreten. Die Frage cui bono drängt sich auf. Es passt in das betrübliche Bild, wenn deutsche Staatsanwaltschaften das sogenannte „Containern“ von Lebensmitteln als Diebstahl nach § 242 StGB ansehen (vgl. Bericht der Zeitung „Die Welt“ vom 19.2.2014; ferner *Vergho*, StraFo 2013, 15 ff. m.w.N.). Hier wird ein „Missverständnis“ der Strafverfolgungsbehörden über den Inhalt dieses Eigentumsdelikts deutlich: Wer Lebensmittel entsorgt, handelt zumindest widersprüchlich, wenn er sich später auf den Schutz des Eigentumsrechts an diesen Lebensmitteln beruft. Das wusste bereits das Reichsgericht, das in einem Urteil vom 3.2.1914 (RGSt 48, 121, 123) feststellte: In den Müll geworfene Speisereste sind herrenlos und daher keine tauglichen Tatobjekte des Diebstahls.

Es bleibt zu hoffen, dass die Europäische Union dem deutschen Gesetzgeber zur Hilfe kommt und zumindest Nudeln, Reis und andere lange haltbare Lebensmittel vom MHD befreit. Von den Niederlanden und Schweden ausgehende Bestrebungen sind erkennbar (Verschwendung von Lebensmitteln: EU-Staaten wollen Haltbarkeitsdatum für Nudeln abschaffen, spiegelonline vom 17.5.2014). Auch der Handelsverband Deutschland hat die Ausweitung der Liste der Lebensmittel, die kein MHD tragen müssen, als *„einen Schritt in die richtige Richtung“* bezeichnet.