

Kann eine Reform der Datumsangaben auf Lebensmitteln deren Verschwendung verringern?

Eine Bewertung der anstehenden Vorschläge der EU-Kommission

Nathalja Nolen und Patrick Stockebrandt



© shutterstock

Nach Ansicht der EU-Kommission herrscht bei Verbrauchern einige Verwirrung über die Bedeutung der beiden Datumsangaben auf Lebensmittelverpackungen – das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum –, die bis zu 10 %, d. h. 8,8 Millionen Tonnen, der jährlichen Lebensmittelabfälle in der EU verursacht. Sie erwägt verschiedene Optionen für eine Gesetzesreform.

Kernthesen

- ▶ Vor einer Reform sind aktuellere, EU-weite Daten und Untersuchungen über die Lebensmittelverschwendung auf Verbraucherebene und den Zusammenhang zu Datumsangaben erforderlich.
- ▶ Auf der Grundlage verfügbarer Daten und Untersuchungen, ist sowohl die Option, die Liste der Produkte, die kein Mindesthaltbarkeitsdatum benötigen, zu erweitern, als auch die Option, das Mindesthaltbarkeitsdatum abzuschaffen, unzureichend.
- ▶ Auf der Grundlage verfügbarer Daten und Untersuchungen, ist eine Verpflichtung zur Darstellung beider Datumsangaben auf den entsprechenden Lebensmitteln der beste und praktischste Weg, um Missverständnisse und damit Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.
- ▶ Alle Reformüberlegungen sollten durch den Austausch bewährter Praktiken zu Verbraucherinformationskampagnen über Datumsangaben auf EU-Ebene ergänzt werden.

Inhalt

1	Einführung	3
2	Datumsangaben auf Lebensmitteln	4
2.1	Rechtsgrundlage	4
2.2	Kosten der Lebensmittelverschwendung und Verständnis der Datumsangaben	4
3	Von der EU-Kommission ins Auge gefasste Optionen und Bewertung	5
3.1	Option 1: Erweiterung der Liste von Produkten ohne Mindesthaltbarkeitsdatum	6
3.1.1	Beschreibung	6
3.1.2	Bewertung	6
3.2	Option 2: Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums	9
3.2.1	Beschreibung	9
3.2.2	Bewertung	9
3.3	Option 3: Verbesserung des Ausdrucks und der Darstellung der Datumsangaben	10
3.3.1	Beschreibung	10
3.3.2	Bewertung	10
4	Fazit	12

Tabellenverzeichnis

Tab. 1 :	Verbraucher, die das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum richtig verstehen (2015).....	5
Tab. 2:	Verbraucher, die das Mindesthaltbarkeitsdatum auf bestimmten nicht verderblichen Lebensmitteln vermissen würden (2015).....	8

1 Einführung

Wie in ihrer „Vom Hof auf den Tisch“-Strategie angekündigt, will die EU-Kommission die Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Ebene des Einzelhandels und der Verbraucher bis 2030 halbieren.¹ Um dies zu erreichen, wird die EU-Kommission rechtsverbindliche Ziele zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle vorschlagen.² Speziell auf der Verbraucherebene will die EU-Kommission die Lebensmittelverschwendung reduzieren, indem sie die Vorschriften zur Datumsangabe auf Lebensmitteln bis Ende 2022 ändert.³

Die EU-Kommission geht von einem verbreiteten Missverständnis der Datumsangaben aus, das zu einer erheblichen Lebensmittelverschwendung führt.⁴ Nach ihrer Ansicht kann ein besseres Verständnis der Datumsangaben, bei allen betroffenen Akteuren, die Lebensmittelverschwendung in der EU verhindern und reduzieren.⁵

Daher soll die Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel – Lebensmittelinformationsverordnung⁶ – überarbeitet werden. Diese schreibt derzeit vor, dass die meisten vorverpackten Lebensmittel mit einer Datumsangabe versehen werden müssen, die den Verbrauchern anzeigt, ob ein Schwellenwert für die Sicherheit des Produkts (Verbrauchsdatum) oder für seine Qualität (Mindesthaltbarkeitsdatum⁷) erreicht ist.⁸

Zu diesem Zwecke werden verschiedene Optionen⁹ in der entsprechenden „Folgenabschätzung in der Anfangsphase“¹⁰ ins Auge gefasst. Diese enthält eine erste Problemanalyse der EU-Kommission, ihre politischen Ziele und mögliche Lösungen sowie eine vorläufige Bewertung der voraussichtlichen wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen. Im Anschluss daran werden die Betroffenen im Rahmen einer öffentlichen Konsultation¹¹ einbezogen. Die EU-Kommission plant, einen Vorschlag für entsprechende Änderungen des Lebensmittelrechts im vierten Quartal 2022 vorzulegen.¹²

Dieser cepInput wird zunächst notwendige Informationen über die Datumsangaben auf Lebensmitteln (Kapitel 2) aufarbeiten, um dann die verbraucherpolitischen Optionen zu beschreiben und zu bewerten, die die EU-Kommission in ihrer „Folgenabschätzung in der Anfangsphase“ ins Auge fasst (Kapitel 3). Es ist möglich, dass die EU-Kommission – im eigentlichen Vorschlag, avisiert für 2022 –

¹ Siehe [cepPolicyBrief des Centres for European Policy Network](#). Letzter Zugriff auf alle Quellen am 19.10.2021.

² EU-Kommission (2020), [Vom Hof auf den Tisch](#), S. 17. Siehe [cepPolicyBrief des Centres for European Policy Network](#).

³ Siehe [cepPolicyBrief des Centres for European Policy Network](#) und EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation NO 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 4 f.

⁴ EU-Kommission (2020), [Vom Hof auf den Tisch](#), S. 17.

⁵ EU-Kommission (2021), [Date marking and food waste](#).

⁶ Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel [(EU) 1169/2011].

⁷ Art. 2 (2) (r) sowie Nr. (1) (a) Anhangs X Lebensmittelinformationsverordnung.

⁸ EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. iii.

⁹ Einige dieser Optionen können auf verschiedene Weise ausgelegt werden.

¹⁰ Auch als „Inception Impact Assessment“ bezeichnet. Siehe EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 1 f. und S. 4 f. In diesen öffentlichen „Folgenabschätzungen in der Anfangsphase“ legt die EU-Kommission eine erste Problemanalyse, ihre politischen Ziele und mögliche Lösungen sowie voraussichtliche Auswirkungen dar. Eine weitere Folgenabschätzung und eine öffentliche Konsultation, bei der die Betroffenen zu allen wichtigen Aspekten Stellung nehmen sollen, können folgen; siehe auch EU-Kommission (2021), [Folgenabschätzungen](#). Darauf folgt dann regelmäßig ein (legislativer) Vorschlag der EU-Kommission.

¹¹ Dann abrufbar unter: [Lebensmittelkennzeichnung – Überarbeitung der Vorschriften über die Verbraucherinformation](#).

¹² Siehe insgesamt EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 1 f. und S. 4-7.

andere oder zusätzliche Optionen vorschlägt. Als Vorbereitung der alsbald beginnenden öffentlichen Konsultation liegt der Schwerpunkt der folgenden Betrachtung auf den Optionen, die die EU-Kommission in diesem frühen Stadium vorstellt.

2 Datumsangaben auf Lebensmitteln

2.1 Rechtsgrundlage

Die Lebensmittelinformationsverordnung schreibt für die meisten vorverpackten Lebensmittel eine Datumsangabe in Form eines Mindesthaltbarkeitsdatums oder eines Verbrauchsdatums vor. Dies kann durch zusätzliche Piktogramme oder Symbole ergänzt werden.¹³ Die Lebensmittelunternehmer, in der Regel der Hersteller oder Produzent, entscheiden auf der Grundlage und nach den Regeln der Lebensmittelinformationsverordnung, welche Datumsangabe verwendet wird.¹⁴ Zu diesem Zweck sind in der Lebensmittelinformationsverordnung drei Möglichkeiten vorgesehen:

- Mindesthaltbarkeitsdatum: das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.¹⁵ Dies bedeutet, dass ein Produkt danach nicht mehr unbedingt die optimale Qualität besitzt.¹⁶
- Verbrauchsdatum: das Datum, nach dem ein Lebensmittel als unsicher für den Verzehr gilt, da es wahrscheinlich eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.¹⁷
- Kein Datum: Bestimmte Lebensmittel – wie frisches Obst, Gemüse und Wein – benötigen kein Datum.¹⁸

2.2 Kosten der Lebensmittelverschwendung und Verständnis der Datumsangaben

Im Jahr 2012¹⁹ fielen in der EU-28 etwa 88 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an.²⁰ Dies entspricht 173 kg pro Kopf und bedeutet, dass etwa 20 % der insgesamt produzierten Lebensmittel verschwendet wurden.²¹ Mit etwa 53% trugen private Haushalte am meisten zur Lebensmittelverschwendung

¹³ Art. 9 (1) (f); Art. 9 (2) und Anhang X der Lebensmittelinformationsverordnung und EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. iii.

¹⁴ EU-Kommission (2021), [Food business operators and date marking](#); Food Safety Authority of Ireland (2021), [Shelf-life: Best before and Use by Dates](#). Art. 24 (1) Lebensmittelinformationsverordnung legt fest, dass Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht leicht verderblich sind und daher nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, kein Mindesthaltbarkeitsdatum haben dürfen, sondern ein Verbrauchsdatum erhalten müssen.

¹⁵ Art. 2 (2) (r) sowie Nr. (1) (a) Anhang X Lebensmittelinformationsverordnung.

¹⁶ EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 17.

¹⁷ Art. 24 (1) Lebensmittelinformationsverordnung.

¹⁸ Art. 9 (1) (f) i.V.m. mit Art. 24 (2) und Nr. (1) (d) Anhang X Lebensmittelinformationsverordnung.

¹⁹ Diese Zahlen sind relativ alt. Neuere EU-weite Zahlen sind jedoch noch nicht verfügbar. Die EU-Kommission sammelt Daten von den Mitgliedstaaten, um bis 2022 eine neue Berechnungsgrundlage für ihr Ziel der Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu schaffen (siehe [cepPolicyBrief des Centres for European Policy Network](#)). Derzeit verwendet die EU-Kommission diese Zahlen ebenfalls, siehe z. B. in den jüngsten Veröffentlichungen: EU-Kommission (2021), [Food Waste](#).

²⁰ Fusions (2016), [Estimates of European food waste levels](#), S. 4. Es besteht „mäßig hohe Unsicherheit“ hinsichtlich der Schätzung der Lebensmittelabfallmengen. Das ungefähre 95 %-Konfidenzintervall beträgt 14 Millionen Tonnen, so dass die Spanne der Ergebnisse den Bereich von 74 bis 101 Millionen Tonnen umfasst. Auch andere Einschränkungen sind einschlägig – generell ist eine Erhöhung der Zahl der Mitgliedstaaten mit ausreichenden und kontinuierlichen Messungen von Lebensmittelabfällen erforderlich, um das oben genannte Ziel der Abfallreduzierung überwachen zu können; siehe insgesamt Fusions (2016), [Estimates of European food waste levels](#), S. 5.

²¹ Fusions (2016), [Estimates of European food waste levels](#), S. 4.

bei.²² Die entsprechenden Kosten aller Lebensmittelabfälle wurden in der EU-28 für das Jahr 2012 auf rund 143 Mrd. EUR geschätzt.²³ Auf private Haushalte entfielen zwei Drittel dieser Kosten, in Höhe von rund 98 Mrd. EUR.²⁴

Die EU-Kommission sieht das Missverständnis bezüglich der Datumsangaben als einen wichtigen Faktor für Lebensmittelverschwendung auf Verbraucherebene an.²⁵ Sie schätzt, dass bis zu 10 % der 88 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle, die jährlich in der EU anfallen, mit den Datumsangaben in Verbindung stehen.²⁶

Laut einer Umfrage der EU-Kommission aus dem Jahr 2015 verstanden in der EU-28 etwa 47% der Verbraucher das Mindesthaltbarkeitsdatum und 40% das Verbrauchsdatum richtig.²⁷ Dieselbe Umfrage zeigte auch, dass das richtige Verständnis der Datumsangaben innerhalb der EU variiert (siehe Tab. 1).

Tab. 1: Verbraucher, die das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum richtig verstehen (2015)

Mitgliedstaat	Prozentsätze	Mitgliedstaat	Prozentsätze	Mitgliedstaat	Prozentsätze
Österreich	45% / 14%	Frankreich	55% / 33%	Malta	48% / 61%
Belgien	48% / 30%	Deutschland	51% / 13%	Niederlande	49% / 29%
Bulgarien	21% / 54%	Griechenland	22% / 66%	Polen	24% / 57%
Kroatien	36% / 36%	Ungarn	37% / 42%	Portugal	34% / 44%
Zypern	27% / 61%	Irland	56% / 53%	Rumänien	12% / 71%
Tschechische Rep.	48% / 52%	Italien	56% / 52%	Slowakei	38% / 44%
Dänemark	55% / 43%	Lettland	30% / 51%	Slowenien	50% / 26%
Estland	65% / 48%	Litauen	24% / 48%	Spanien	49% / 45%
Finnland	57% / 26%	Luxemburg	48% / 22%	Schweden	68% / 17%
Vereinigtes Königreich	57% / 43%			EU-28-Durchschnitt	47% / 40%

Quelle: EU-Kommission (2015), [Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#), Publication Reports, Ergebnisse Q4/Q5, p. T 4 and T 5.

3 Von der EU-Kommission ins Auge gefasste Optionen und Bewertung

Die EU-Kommission stellt in ihrer Folgenabschätzung in der Anfangsphase²⁸ drei Optionen vor, die Änderungen der derzeitigen Vorschriften zur Datumsangabe auf Lebensmittelverpackungen beinhalten. Ihr Hauptanliegen ist es, die Lebensmittelverschwendung auf Verbraucherebene zu verringern, indem das Verständnis der Verbraucher für die beiden Datumsangaben verbessert wird. Obwohl das Verbrauchsdatum weniger gut verstanden wird als das Mindesthaltbarkeitsdatum, konzentriert sich

²² Fusions (2016), [Estimates of European food waste levels](#), S. 4.

²³ Fusions (2016), [Estimates of European food waste levels](#), S. 5.

²⁴ Fusions (2016), [Estimates of European food waste levels](#), S. 5.

²⁵ Siehe EU-Kommission (2021), [Date marking and food waste](#) und EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. iii und S. 12.

²⁶ EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. iii; EU-Kommission (2021), [Date marking and food waste](#).

²⁷ EU-Kommission (2015), [Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#), Publication Reports, Ergebnisse Q4/Q5, S. T 4 und T 5.

²⁸ EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 4 f.

die EU-Kommission auf letzteres. Sie geht davon aus, dass nicht wenige Verbraucher Lebensmittel wegwerfen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, auch wenn diese noch sicher verzehrt werden könnten. Dies sei zum Teil auf ein falsches Verständnis der Datumsangabe zurückzuführen. Der EU-Kommission zufolge wird das Mindesthaltbarkeitsdatum insofern falsch verstanden, als dass es signalisiere, dass der Verzehr des Lebensmittels nicht mehr sicher sei.²⁹ Untersuchungen aus dem Vereinigten Königreich haben gezeigt, dass es bei Lebensmitteln mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum kurz nach dem angegebenen Datum eine Spitze mit Blick auf deren Entsorgung gibt.³⁰

Die EU-Kommission diskutiert eine Erweiterung der Liste von Produkten, die kein Mindesthaltbarkeitsdatum benötigen (3.1); die Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums (3.2) und die Möglichkeit, den Ausdruck und die Darstellung beider Datumsangaben zu verbessern (3.3).³¹

3.1 Option 1: Erweiterung der Liste von Produkten ohne Mindesthaltbarkeitsdatum

3.1.1 Beschreibung

Nach den geltenden Vorschriften ist für bestimmte Produkte keine Datumsangabe erforderlich.³² Die erste Option besteht darin, die Liste der Lebensmittel, die keine Datumsangabe benötigen, zu erweitern. Dies könnte z.B. für nicht verderbliche Produkte mit langer Haltbarkeit wie Nudeln, Reis, Kaffee und Tee gelten.³³

3.1.2 Bewertung

Auf den ersten Blick könnte das Entfernen des Mindesthaltbarkeitsdatums bei weiteren vorverpackten Lebensmitteln mit langer Haltbarkeit zu einer Verringerung der Lebensmittelabfälle führen. Dies wird durch eine 2017 in den Niederlanden veröffentlichte Studie³⁴ untermauert, die eine Verringerung der Lebensmittelabfälle bei Produkten mit langer Haltbarkeit ohne Mindesthaltbarkeitsdatum um etwa 12% im Vergleich zu denen mit Mindesthaltbarkeitsdatum feststellt.³⁵

Jedoch lassen die Ergebnisse gewisse Zweifel aufkommen, da das Entfernen des Mindesthaltbarkeitsdatums von Lebensmittelverpackungen für Produkte mit langer Haltbarkeit möglicherweise nur begrenzt Auswirkung auf die Lebensmittelverschwendung von Verbrauchern hat.³⁶ Dies geht aus den

²⁹ EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 24.

³⁰ WRAP (2011), [Consumer insight: date labels and storage guidance](#), S. 39; EU Commission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 24.

³¹ EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 4 f.

³² Art. 9 (1) (f); Art. 24 (2) i.V.m. Nr. (1) (d) Anhang X Lebensmittelinformationsverordnung. Zu den aufgeführten Produkten gehören frisches Obst und Gemüse, Wein, Backwaren (die normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden), Essig, Speisesalz und Zucker in fester Form.

³³ EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 5.

³⁴ Die Ergebnisse dieser Studie basieren auf einem Experiment mit einer kleinen Anzahl von nur 86 Teilnehmern; siehe Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 3.

³⁵ Die Studie ergab: Wenn der Begriff „Mindesthaltbarkeitsdatum“ verwendet wird, werden etwa 40% der Lebensmittel weggeworfen. Wenn kein Datum auf der Verpackung steht, werden etwa 27% der Lebensmittel weggeworfen. Siehe Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 3 und S. 22.

³⁶ Eine Verringerung der Lebensmittelabfälle um 12%, wie sie in der bereits erwähnten niederländischen Studie aus dem Jahr 2017 nachgewiesen wurde, scheint zunächst ein beachtlicher Wert zu sein. Allerdings ist diese Studie nicht reprä-

Ergebnissen einer von der niederländischen Regierung durchgeführten Risikobewertung sowie einer im Vereinigten Königreich durchgeführten Untersuchung hervor.³⁷ Die Risikobewertung wurde durchgeführt, um herauszufinden, welche Produkte unbedenklich in die Liste der Produkte aufgenommen werden können, die keine Datumsangabe benötigen. Sie kam zu dem Ergebnis, dass dies für Trockennudeln, Couscous, Kaffee/Tee, Reis, Instantpulver, getrocknete Gewürze und Mehl gilt.³⁸ In den Niederlanden ist das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums bei diesen Produkten jedoch nicht der Hauptgrund für Lebensmittelverschwendung.³⁹ Außerdem gehört keines dieser Produkte zu den Produktgruppen, die am meisten zur Lebensmittelverschwendung beitragen oder bei denen eine Änderung der Datumsangaben eine große Chance darstellen würde, die Lebensmittelverschwendung in der EU-28 zu verringern, da die Lebensmittelgruppen, die am meisten zur Lebensmittelverschwendung beitragen, Obst und Gemüse, Backwaren, Fleisch und Molkereiprodukte sind. Im Zusammenhang mit Datumsangaben bestehen die besten Chancen für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei Milch und Joghurt, frischen Säften, gekühltem Fleisch und Fisch.⁴⁰ Untersuchungen im Vereinigten Königreich haben außerdem gezeigt, dass nur 1,1 % aller verschwendeten Lebensmittel Teigwaren, Reis und Nudeln sind.⁴¹ Daher dürfte dies keinen wesentlichen Einfluss auf die Lebensmittelverschwendung von Verbrauchern haben.

Das Entfernen der Datumsangabe kann sogar zu mehr Lebensmittelverschwendung führen, wie ein Experiment⁴² aus dem Jahr 2015 zeigte.⁴³ Es ergab, dass nur eine kleine Gruppe von Verbrauchern die Lebensmittelverschwendung verringern würde, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum entfernt würde. Der Großteil würde sogar Gefahr laufen, mehr Lebensmittel zu verschwenden.⁴⁴ Das Experiment kommt u.a. zu dem Schluss, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Produkten mit langer Haltbarkeit weitere Lebensmittelverschwendung vermeidet.⁴⁵ In ähnlicher Weise zeigte eine 2018 durchgeführte Studie, dass zuständige nationale Behörden befürchten, dass sich Verbraucher an das Mindesthalt-

sentativ für die gesamte EU und bietet nur einen indikativen Einblick, da das Experiment nur mit 86 niederländischen Verbrauchern durchgeführt wurde; siehe Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 3. Es ist daher nicht sicher, dass das Entfernen des Mindesthaltbarkeitsdatums die Lebensmittelabfälle in diesem Umfang EU-weit reduzieren würde.

³⁷ WRAP (2011), [Consumer insight: date labels and storage guidance](#), S. 33, Abbildung 1; EU Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 23 und Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Ministerie van Economische Zaken (2016), [Advisory Report on the options to extend the list of foods that are exempted from the requirement to bear a date mark](#), S. 6 f. und S. 10 f.

³⁸ Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Ministerie van Economische Zaken (2016), [Advisory Report on the options to extend the list of foods that are exempted from the requirement to bear a date mark](#), S. 6 f.

³⁹ Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Ministerie van Economische Zaken (2016), [Advisory Report on the options to extend the list of foods that are exempted from the requirement to bear a date mark](#), S. 6 f. und S. 10 f. Diese sind: Fleisch, Fisch, Saucen, Käse, Milchprodukte, Fruchtsäfte und Bier; siehe Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, Ministerie van Economische Zaken (2016), [Advisory Report on the options to extend the list of foods that are exempted from the requirement to bear a date mark](#), S. 10.

⁴⁰ Siehe insgesamt EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. iii.

⁴¹ WRAP (2011), [Consumer insight: date labels and storage guidance](#), S. 33, Abbildung 1; EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 23.

⁴² Dieses Experiment wurde mit einer relativ kleinen Gruppe von 500 Personen durchgeführt, deren Teilnehmer hauptsächlich aus Italien kamen; siehe EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 7.

⁴³ Durchgeführt von CentERdata, GfK und Ecorys. Siehe EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 7.

⁴⁴ EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 24.

⁴⁵ EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 24.

barkeitsdatum auf einigen Produkten mit langer Haltbarkeit gewöhnt haben und dass das Entfernen dieses Datums kontraproduktiv wirken könnte.⁴⁶

Insbesondere hätten Verbraucher keine Informationen über den Zeitraum der optimalen Qualität eines Produkts mehr.⁴⁷ Dieser Aspekt ist für Verbraucher in südlichen und mittelöstlichen Mitgliedstaaten besonders wichtig, wie eine Umfrage aus dem Jahr 2015 zeigt. Die EU-Kommission fragte Verbraucher, ob sie das Mindesthaltbarkeitsdatum vermissen würden, wenn es bei nicht verderblichen Lebensmitteln wie Reis, Teigwaren, Kaffee und Tee wegfiel. Es zeigte sich, dass 54% der Befragten in der EU-28 diese Information nicht benötigen, während 44% der Befragten in der EU-28 diese Information vermissen würden.⁴⁸ Diese Zahlen variieren jedoch von Mitgliedstaat zu Mitgliedstaat. Die Mehrheit der Teilnehmer aus Mitgliedstaaten wie Zypern, Griechenland, Italien, Malta, Portugal und Spanien sowie Bulgarien, Kroatien, Ungarn, Litauen, Polen und Rumänien würde das Mindesthaltbarkeitsdatum vermissen, wenn es von bestimmten Produkten entfernt würde (siehe Tab. 2).

Tab. 2: Verbraucher, die das Mindesthaltbarkeitsdatum auf bestimmten nicht verderblichen Lebensmitteln vermissen würden (2015)

Mitgliedstaat	Prozentsatz	Mitgliedstaat	Prozentsatz	Mitgliedstaat	Prozentsatz
Österreich	25%	Frankreich	25%	Malta	70%
Belgien	38%	Deutschland	25%	Niederlande	25%
Bulgarien	62%	Griechenland	76%	Polen	56%
Kroatien	54%	Ungarn	61%	Portugal	64%
Zypern	77%	Irland	39%	Rumänien	65%
Tschechische Rep.	53%	Italien	69%	Slowakei	52%
Dänemark	40%	Lettland	43%	Slowenien	53%
Estland	54%	Litauen	55%	Spanien	55%
Finnland	42%	Luxemburg	33%	Schweden	44%
Vereinigtes Königreich	30%			EU-28-Durchschnitt	44%

Quelle: EU-Kommission (2015), [Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#), Publication Reports, results Q6, p. T 6.

Die Bedeutung der Qualität wird von der italienischen Regierung unterstützt. Sie argumentiert, dass die Lebensmittelqualität ebenso wichtig ist, wie die Lebensmittelsicherheit.⁴⁹ In einer 2018 veröffentlichten Untersuchung argumentierten zuständige nationale Behörden, dass es Produkte mit langer Haltbarkeit gibt, wie z.B. Kaffee, bei denen sich die Qualität verschlechtert und dass es daher sinnvoll wäre, das Mindesthaltbarkeitsdatum auf diesen Produkten beizubehalten.⁵⁰

⁴⁶ EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. 79.

⁴⁷ EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 24.

⁴⁸ EU-Kommission (2015), [FlashEurobarometer 425: Food waste and date marking](#), Publication Reports, Ergebnisse Q6, S. T 6.

⁴⁹ Euractiv.com (2020), [New EU food agency tool reopens date marking rift](#).

⁵⁰ Siehe EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. 79.

Jede Verringerung der Abfallmenge wirkt sich positiv auf die Umwelt und die Kosten für Verbraucher aus. Diese Option würde jedoch tatsächlich nur begrenzte Auswirkungen haben und diese sind auf EU-Ebene nicht einmal sicher.⁵¹ Außerdem ist zu bedenken, dass wertvolle Informationen über den Zeitraum optimaler Qualität bei bestimmten Lebensmitteln verloren gehen würden. Dies könnte den Verbrauchern mehr schaden als nützen, da viele Verbraucher in der EU einen Vorteil in der Angabe dieses Datums sehen, auch wenn die entsprechenden Verbraucherpräferenzen innerhalb der EU unterschiedlich ausgeprägt sind (siehe Tab. 2).

3.2 Option 2: Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums

3.2.1 Beschreibung

Die zweite Option besteht darin, das Mindesthaltbarkeitsdatum abzuschaffen und nur ein einziges Datum beizubehalten, das im Grunde das Verbrauchsdatum wäre, d. h. das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unbedenklich verzehrt werden kann. Insofern würde entweder das derzeitige Verbrauchsdatum für alle Lebensmittel verwendet – außer für diejenigen, die in der Liste der Ausnahmen (siehe Kapitel 3.1.1) aufgeführt sind – oder es könnte ein neuer und gleichbedeutender Begriff, wie z.B. „Lebensmittelsicherheit/Gesundheit“, verwendet werden, der zuerst eingeführt werden müsste.⁵²

3.2.2 Bewertung

Auf den ersten Blick könnte die Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums ein wirksames Mittel zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung auf Verbraucherebene sein, da bestehende Missverständnisse beseitigt würden. Das Überschreiten dieses Datums ist einer der Hauptgründe für Verbraucher, Lebensmittel wegzuerwerfen, auch wenn sie noch unbedenklich verzehrt werden könnten.⁵³ Daher könnte das Verbrauchsdatum – oder ein gleichbedeutender, neuer Begriff –, als einzige entsprechende Kennzeichnung auf Lebensmitteln das Verständnis verbessern.⁵⁴

Die tatsächliche Verringerung ist jedoch ungewiss⁵⁵, da es an aktuellen Daten und Untersuchungen mangelt. Daher müssen weitere Untersuchungen durchgeführt werden. Darüber hinaus hätte die

⁵¹ Eine Verringerung der Lebensmittelabfälle um 12%, wie sie in der bereits erwähnten niederländischen Studie aus dem Jahr 2017 nachgewiesen wurde, scheint zunächst ein beachtlicher Wert zu sein. Allerdings ist diese Studie nicht repräsentativ für die gesamte EU und bietet nur einen indikativen Einblick, da das Experiment nur mit 86 niederländischen Verbrauchern durchgeführt wurde; siehe Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 3. Es ist daher nicht sicher, dass das Entfernen des Mindesthaltbarkeitsdatums die Lebensmittelabfälle in diesem Umfang EU-weit reduzieren würde.

⁵² EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 5.

⁵³ Dies zeigen die Ergebnisse von Umfragen in Schweden und Irland, bei denen das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums als einer der Hauptgründe für die Entsorgung von Lebensmitteln genannt wurde. 55% der Teilnehmer der Umfrage in Irland nannten das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums als einen der Hauptgründe für die Entsorgung von Lebensmitteln. In Schweden gehörte dies zu den ersten drei Gründen. Siehe: Møller et al. (2016), [Food waste and date labelling: Issues affecting the durability](#), S. 68; thejournal.ie (2020), [Bread is Ireland's most wasted food with 41% of people admitting they throw it out](#).

⁵⁴ EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 24.

⁵⁵ Es ist bekannt, dass Verbraucher Lebensmittel wegwerfen, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, auch wenn diese noch sicher verzehrt werden könnten, und dass das Überschreiten dieses Datums in einigen EU-Mitgliedstaaten einer der Hauptgründe dafür ist, dass Verbraucher Lebensmittel wegwerfen. Dies beruht jedoch nur auf relativ alten Untersuchungen in bestimmten Mitgliedstaaten, z. B. Schweden und Irland oder dem Vereinigten Königreich. Aktuelle Zahlen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen bezogen auf die gesamte EU sind derzeit nicht verfügbar.

Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums negative Auswirkungen auf die verfügbaren Informationen zum Zeitraum der optimalen Produktqualität. Diese Informationen können wichtig für gut informierte Entscheidungen der Verbraucher sein, z. B. mit Blick auf Produkte, deren Qualität mit der Zeit abnimmt, die aber immer noch sicher verzehrt werden können, wie z.B. Kaffee.⁵⁶ Dies wiegt schwerer als die bloß potenzielle Verringerung der Lebensmittelverschwendung. Daher sollte das Mindesthaltbarkeitsdatum beibehalten werden, bis eine Verringerung der Lebensmittelverschwendung bestätigt werden kann.

3.3 Option 3: Verbesserung des Ausdrucks und der Darstellung der Datumsangaben

3.3.1 Beschreibung

Die dritte Option besteht darin, den Ausdruck der beiden verschiedenen Datumsangaben zu verbessern. Diese Option ist weniger konkret und die Überlegungen der EU-Kommission dazu bleiben allgemein. Ziel ist es, das Verständnis der Unterschiede zwischen Sicherheits- und Qualitätsaspekten der Datumsangaben zu verbessern.⁵⁷

Eine Verbesserung des Ausdrucks und der Darstellung könnte eine Vielzahl von Änderungen umfassen, einschließlich der Terminologie, des Formats und der grafischen Darstellung. Zum Beispiel:

- a. alternative oder zusätzliche Formulierungen, wie z.B. „*best before, often good after*“ [in etwa: „mindestens haltbar bis, oft auch gut danach“] oder „*expiration date end, best quality before end*“ [in etwa: „zu verbrauchen bis, mindestens haltbar bis“];
- b. eine obligatorische grafische/visuelle Darstellung;
- c. unterschiedliche Farbgebung, z. B. Rot für das Verbrauchsdatum und Grün für das Mindesthaltbarkeitsdatum; oder
- d. Verwendung zusätzlicher Piktogramme, z. B. ein Stoppschild für das Verbrauchsdatum.⁵⁸

3.3.2 Bewertung

Veränderungen im Format oder der visuellen Darstellung auf der Verpackung, durch die ein besseres Verständnis der beiden derzeit bestehenden Datumsangaben erreicht wird, könnte Lebensmittelverschwendung verringern. Laut einer Umfrage der EU-Kommission aus dem Jahr 2015 sind 49% der Verbraucher der Meinung, dass bessere Informationen über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums dazu beitragen würden, weniger Lebensmittel zu Hause zu verschwenden.⁵⁹

bar. Siehe insgesamt: WRAP (2011), [Consumer insight: date labels and storage guidance](#), S. 39; EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 24; Møller et al. (2016), [Food waste and date labelling: Issues affecting the durability](#), S. 68; thejournal.ie (2020), [Bread is Ireland's most wasted food with 41% of people admitting they throw it out](#).

⁵⁶ EU-Kommission (2015), [Milan BExpo 2015: A behavioural study on food choices and eating habits](#), S. 24; EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. 79.

⁵⁷ EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 5.

⁵⁸ EU-Kommission (2020), [Inception Impact Assessment on the proposal for a revision of Regulation No 1169/2011 on the provision of food information to consumers](#), S. 5.

⁵⁹ In der EU-28; siehe EU-Kommission (2015), [Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking](#), Publication Reports, Ergebnisse Q2, S. T 2.

Ein in Norwegen und Schweden durchgeführter Versuch unterstützt die Ansicht, dass alternative Bezeichnungen für die Datumsangaben zu einem besseren Verständnis beitragen können. Das Ergebnis war, dass die Formulierung „*best before, but not bad after*“ [in etwa: „mindestens haltbar bis, aber nicht schlecht nach“] auf Milchverpackungen das Verständnis⁶⁰ der Verbraucher verbesserte.⁶¹

Diese Ansicht wird auch durch eine empirische Studie⁶² gestützt, die 2017 in den Niederlanden veröffentlicht wurde und die die Auswirkungen alternativer Bezeichnungen bei Lebensmitteln mit langer Haltbarkeit untersucht. Sie kommt u.a. zu dem Schluss, dass Lebensmittelverschwendung verringert werden kann, wenn alternative Bezeichnungen verwendet werden.⁶³ Allerdings hängt dies von der konkreten Formulierung der alternativen Begriffe ab.⁶⁴ Bei den Teilnehmern dieser Studie führten zum Beispiel die Bezeichnungen „*long shelf life (no date)*“ [in etwa: „lange haltbar (ohne Datum)“] und „*quality guaranteed until (date)*“ [in etwa: „Qualität garantiert bis (Datum)“] zu einer Verringerung der Abfälle.⁶⁵ Bezeichnungen, die zu einem Anstieg der Abfälle führten, waren „*produced on (date)*“ [in etwa: „hergestellt am (Datum)“] und „*at its best if used before (date)*“ [in etwa: „am besten zur Verwendung geeignet vor (Datum)“].⁶⁶ Die Bezeichnung „*long shelf life (no date)*“ [in etwa: „lange Haltbarkeit (ohne Datum)“] gefiel den Teilnehmern jedoch nicht, da sie keine Informationen über Lebensmittelsicherheit und -qualität enthält.⁶⁷ Die Bezeichnung „*inspect, smell and taste after (date)*“ [in etwa: „prüfe, rieche und schmecke nach (Datum)“] führte zu der gleichen Menge an Abfall wie das derzeitige Mindesthaltbarkeitsdatum.⁶⁸

Auch wenn diese ersten Untersuchungen darauf hindeuten, dass das Verständnis der Verbraucher gefördert wird, müssen weitere Untersuchungen zu unterschiedlichen Bezeichnungen, zu möglichen Veränderungen des Layouts und der Farbe sowie zur Verwendung von Piktogrammen durchgeführt werden. Die entsprechenden Auswirkungen auf das Verständnis der Verbraucher und die Lebensmittelverschwendung müssen gemessen werden, bevor die Vorschriften verändert werden. Auf den

⁶⁰ Dies bezieht sich auf die Befragten in Norwegen; siehe EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. 76.

⁶¹ EU-Kommission (2018), [Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention](#), S. 76. Grundsätzlich muss bei der Abwägung, bezüglich des Ausdrucks und der Darstellung, die Sprache und das Verständnis der Verbraucher in den verschiedenen Mitgliedstaaten berücksichtigt werden. So sind derzeit beispielsweise die Begriffe für Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum im Italienischen fast identisch; siehe EU-Kommission (2018), [EU action to promote better understanding and use of date marking](#), Folie 25.

⁶² Diese Studie hatte eine geringe Teilnehmerzahl von nur 86 Personen. Siehe: Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 3.

⁶³ Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 4.

⁶⁴ Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 22.

⁶⁵ Die Studie ergab: Wenn die Bezeichnung „Mindesthaltbarkeitsdatum“ verwendet wird, werden etwa 40% der Produkte weggeworfen. Wenn die Bezeichnung „*long shelf life (no date)*“ auf der Verpackung verwendet wird, werden etwa 9% der Produkte weggeworfen. Wird auf der Verpackung die Bezeichnung „*quality guaranteed until (date)*“ verwendet, werden etwa 35% der Produkte weggeworfen. Siehe: Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 17 f.

⁶⁶ Die Studie ergab: Wenn die Bezeichnung „Mindesthaltbarkeitsdatum“ verwendet wird, werden etwa 40% der Produkte weggeworfen. Wird der Begriff „*produced on (date)*“ verwendet, werden etwa 46% der Produkte weggeworfen. Bei Verwendung der Bezeichnung „*at its best if used before (date)*“ werden etwa 44% der Produkte weggeworfen. Siehe: Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 17 f.

⁶⁷ Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 22.

⁶⁸ Wageningen Food & Biobased Research (2017), [The effect of date marking terminology of products with a long shelf life on food discarding behavior of consumers](#), S. 22.

ersten Blick könnte die Kombination der beiden derzeitigen Datumsangaben⁶⁹ eine effiziente Möglichkeit darstellen, die Verbraucher über beide Aspekte zu informieren: Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit. Bei der Entscheidung über Veränderungen sollten die Kosten für den Wechsel der Lebensmittelverpackungen im Verhältnis zu den Auswirkungen auf die Menge der Lebensmittelabfälle berücksichtigt werden.

4 Fazit

Bevor eine fundierte Entscheidung über die drei Optionen – oder auch andere Optionen – getroffen werden kann, sind weitere Untersuchungen und aktuellere, EU-weite Daten über die Lebensmittelverschwendung auf Verbraucherebene und den Zusammenhang zu Datumsangaben erforderlich. Auf der Grundlage verfügbarer Daten und Untersuchungen ist Option 3, d. h. die Verbesserung von Ausdruck und Darstellung der beiden verschiedenen Datumsangaben, die bevorzugte Option, da dies das Verständnis für die Datumsangaben verbessern und damit gut informierte Entscheidungen unterstützen könnte. Eine Möglichkeit, die besonders wirkungsvoll und zum Vorteil des Verbrauchers wäre, ist die Idee, beide Datumsangaben auf einem Lebensmittel zu präsentieren. Dies würde Verbraucher über beide Aspekte – Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit – informieren und, mindestens ebenso wichtig, die Verwirrung der Verbraucher über die Bedeutung der beiden Datumsangaben erheblich verringern. Im Hinblick auf die derzeit dargebotenen Optionen ist dies die geeignetste und relativ leicht umzusetzen, da nur die zwei derzeitigen Datumsangaben aufgedruckt werden müssten und das Layout der Lebensmittelverpackungen nicht wesentlich verändert werden müsste.

Im Gegensatz dazu, würde Option 1, d. h. die Erweiterung der Liste von Produkten ohne Mindesthaltbarkeitsdatum, nur zu einer geringen Verringerung der Lebensmittelabfälle führen und den Verbrauchern wichtige Informationen über den Zeitraum der optimalen Qualität der ausgewählten Lebensmittel vorenthalten. Option 2, d. h. die Abschaffung des Mindesthaltbarkeitsdatums, könnte zu einer Verringerung der Lebensmittelabfälle führen, jedoch ist das Ausmaß dessen aufgrund fehlender Daten noch ungewiss. Außerdem würde den Verbrauchern dadurch wichtige Informationen über den Zeitraum der optimalen Qualität aller Lebensmittel vorenthalten.

Alle Reformüberlegungen sollten durch den Austausch bewährter Praktiken zu Verbraucherinformationenkampagnen über Datumsangaben auf EU-Ebene ergänzt werden.

⁶⁹ Option 3 beinhaltet die Idee der Bezeichnung „*expiration date end, best quality before end*“ [in etwa: „zu verbrauchen bis, mindestens haltbar bis“], die in der Tat eine Möglichkeit darstellt, die Bedeutung der beiden derzeitigen Datumsangaben, also das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum, auszudrücken; siehe Kapitel 3.3.1.



Autoren:

Dr. Patrick Stockebrandt, Leiter des Fachbereichs Verbraucher & Gesundheit
stockebrandt@cep.eu

Nathalja Nolen, LL.M, MSc, M.A., Wissenschaftliche Referentin
nolen@cep.eu

Centrum für Europäische Politik FREIBURG | BERLIN

Kaiser-Joseph-Straße 266 | D-79098 Freiburg
Schiffbauerdamm 40 Raum 4315 | D-10117 Berlin
Tel. + 49 761 38693-0

übersetzt aus dem Englischen von: Patrick Stockebrandt

Das **Centrum für Europäische Politik** FREIBURG | BERLIN, das **Centre de Politique Européenne** PARIS, und das **Centro Politiche Europee** ROMA bilden das **Centres for European Policy Network** FREIBURG | BERLIN | PARIS | ROMA.

Das gemeinnützige Centrum für Europäische Politik analysiert und bewertet die Politik der Europäischen Union unabhängig von Partikular- und parteipolitischen Interessen in grundsätzlich integrationsfreundlicher Ausrichtung und auf Basis der ordnungspolitischen Grundsätze einer freiheitlichen und marktwirtschaftlichen Ordnung.