



Unbedenklichkeitsbescheinigung für ChariTea mit aktualisiertem MHD.

Wir konnten nach umfassenden eigenen und externen Tests das Mindesthaltbarkeitsdatum der meisten Sorten unserer ChariTea Heißtees bei gleichbleibender Qualität auf 3 Jahre verlängern. Gut für alle, die unsere Tees auf Lager haben – und ein wichtiger Schritt unserer Bemühungen, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Aus diesem Grund haben wir auch die MHD-Angaben schon produzierter Tees aktualisiert. Die hierzu eingesetzten Aufkleber ermöglichen einen rechtlich einwandfreien Weiterverkauf an Endkunden.

Vertiefende Informationen zum Thema:

Was ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum?

Jeder Lebensmittelhersteller ist gesetzlich verpflichtet, seine Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum zu versehen. Hierdurch soll angezeigt werden, wie lange die Lebensmittel bei richtiger Lagerung ihren Geschmack, ihren Geruch, die Konsistenz und die Farbe behalten. Das konkrete Datum wird dabei allein vom Hersteller festgelegt. Wurde die original verschlossene Verpackung richtig gelagert, sind Lebensmittel jedoch in aller Regel weit über das MHD hinaus ohne Bedenken zu genießen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist also keinesfalls mit dem Verfallsdatum zu verwechseln, wie es bei verderblichen Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch oder Fisch, angegeben wird.

Braucht es für langlebige Lebensmittel ein Mindesthaltbarkeitsdatum?

Die Politik diskutiert bereits, Haltbarkeitsdaten für zahlreiche langlebige Nahrungsmittel wie Tee, Nudeln oder Salz Geschichte werden zu lassen. Der Grund: Aktuell landen in Deutschland Studien zufolge jährlich durchschnittlich rund 80 Kilogramm Lebensmittel pro Person im Müll. Eine erschreckende Zahl, die durch eine entsprechende Gesetzesänderung drastisch reduziert werden könnte. Wir fordern deshalb, das MHD für diese Waren komplett abzuschaffen, um Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen.

Felix Langguth, Geschäftsführung