

Verpackungen aus Vollpappe für den Lebensmittelkontakt

Verpackungen aus Vollpappe werden zu fast 80 Prozent für Produkte der Ernährungs-industrie eingesetzt, sei es als Pizzaschachteln, Tiefkühlschachteln, Joghurt-, Obst- und Gemüsesteigen, Kartonagen für Käse, Fisch, Fleisch und Wurstwaren und vieles andere mehr. Die Sicherheit der Lebensmittel und damit der Verbraucher nimmt dabei einen zentralen Stellenwert für die Hersteller von Vollpappe-Verpackungen ein.

Rechtliche Regelwerke

Verantwortlich für die Einhaltung der rechtlichen Regelwerke zur Lebensmittelsicherheit sind alle Beteiligten an der Lieferkette von verpackten Lebensmitteln, also Lebensmittelhersteller und Verpackungshersteller.

Rechtliche Grundlage (Rahmenverordnung) für den Einsatz von Verpackungen mit Lebensmittelkontakt ist die europäische **Verordnung 1935/2004/EG vom 24. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen**. Diese gilt nach Art. 1 Abs. 2 für Materialien und Gegenstände, die als Fertigerzeugnis

- a) dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen oder
- b) bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind und dazu bestimmt sind oder
- c) vernünftigerweise vorhersehen lassen, dass sie bei normaler oder vorhersehbarer

Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder ihre Bestandteile an Lebensmittel abgeben.

Nach Art. 3 Abs. 1 sind „Materialien und Gegenstände (...) nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind:

- a) die menschliche Gesundheit zu gefährden oder
- b) eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung des Lebensmittels herbeizuführen
- c) oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.“

Nach Art 16 Abs. 1 sind so genannte „Konformitätserklärungen“ nur für solche Lebensmittel-bedarfsgegenstände abzugeben, für die es spezifische Detailregelungen gibt. Diese gibt es bislang weder für Papier/Karton/Pappe noch für Druckfarben, Lacke oder Klebstoffe.



Vogtland Kartonagen ... gut verpappt!

Ein weiteres europäisches Regelwerk ist die **Verordnung 2023/2006/EG vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen** (GMP-Verordnung).

Mit dieser Verordnung werden für die in Anhang 1 der Rahmenverordnung 1935/2004/EG aufgeführten Materialien, für die es (noch) keine spezifischen Richtlinien gibt, Regeln für die gute Herstellungspraxis festgelegt.

Danach ist zur Produktion von Lebensmittelbedarfsgegenständen nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis ein angemessenes Qualitätssicherungs- und -kontrollsystem zu implementieren und zu dokumentieren („Konformitätsarbeit“).

BfR-Empfehlung XXXVI – Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt

So genannte Einzelmaßnahmen gemäß Art. 5 der Rahmenverordnung 1935/2004/EG gibt es für Papier, Karton und Pappe nicht. Dass Verpackungen aus Vollpappe den Vorgaben des Art. 3 der Verordnung entsprechen, kann in Deutschland mit der Einhaltung der Empfehlung XXXVI des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), die Anforderungen an die fertigen Produkte und die eingesetzten Stoffe beschreibt, belegt werden. Die BfR-Empfehlung XXXVI regelt unter anderem den Einsatz von Altpapier für Verpackungen aus Papier, Karton und Pappe mit Lebensmittelkontakt.

DiBP-freie Herstellung von Vollpappe-Verpackungen

Gemeinsam mit acht weiteren Verbänden der Papier-Wertschöpfungskette hat der Verband Vollpappe-Kartonagen im November 2007 eine Selbstverpflichtungserklärung gegenüber dem BfR und dem Umweltbundesamt zur Reduzierung des Weichmachers DiBP in Papier, Karton und Pappe abgegeben.

Eine Umfrage des VVK im Herbst 2008 hat ergeben, dass von seinen Mitgliedsfirmen bei der Herstellung von Vollpappe-Verpackungen keine DiBP-haltigen Produkte mehr eingesetzt werden.

Hygienemanagement in der Vollpappen-Industrie

Hygienemanagementsysteme (z.B. nach DIN EN 15593, BRC, FEFCO/ESBO-GMP) zur Einhaltung der Hygiene bei der Herstellung von Vollpappe und Vollpappe-Verpackungen für den Lebensmittelkontakt umfassen folgende Hygieneaspekte:

- Qualitätsmanagement (mit Forderungen aus der ISO 9001),
- Hygiene-Anforderungen an die Produktionsstätten, z. B. Schutz und Reinigung von Grundstück, Gebäude, Arbeitsmaterialien usw.,
- Kontaminationskontrolle, z. B. Aufräumen und Reinigen, Schädlingsbekämpfung, Abfallbehandlung, Transport und Lagerung,
- Personalhygiene, z. B. Umkleideräume, sanitäre Anlagen Mitarbeiter und Besucher, Arbeitskleidung, Essen und Getränke, Rauchen usw.