



Lebensmittelverpackung ohne Beigeschmack

Fujifilm Anwenderforum 2010 in Düsseldorf beleuchtete die gesamte Produktionskette für Lebensmittelverpackungen vor dem Hintergrund der aktuellen Rechtslage

Mit der für das Fujifilm Anwenderforum entwickelten »Snack Box« machten Fujifilm, Iggesund, Jänecke + Schneemann, IST Metz, die Verpackungsdruckerei Schur Pack Germany und das Fabes Forschungsinstitut gemeinsam deutlich, was bei der Herstellung von Packmitteln für Lebensmittel in der gesamten Prozesskette zu beachten ist.

Zum Abschluss des halbtägigen Anwenderforums zeigten sich die mehr als 100 Teilnehmer beeindruckt von dem durchgängig hohen Niveau der Veranstaltung. Schlag auf Schlag gab es praxisnahe Informationen rund um alle wichtigen Aspekte lebensmittelkonformer Verpackungen – von den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen über geeigneten Kartonen, Druckfarben, Lacke und Trocknungsprozesse bis hin zu den Verfahren, die bei Migrationsprüfungen zum Einsatz kommen.

Die Praxis im Blick

»Was lag näher, als den Weg zu gehen, den auch Druckereien gehen müssen – nämlich Schritt für Schritt die Fragen abzuarbeiten, welche Voraussetzungen im Druck von Verpackungen für den Lebensmittelsektor erfüllt sein müssen?«, so Robert Koch, Manager Consumables bei

Fujifilm Deutschland. »Getreu dem Motto »Food in Safe Hands« wollten wir für unsere Veranstaltung ein anschauliches Objekt zur transparenten Darstellung schaffen, um die komplette Lieferkette in der Verpackungsherstellung für den Food-Bereich beleuchten zu können. Dabei entstand die Idee für die Snack Box«, erläutert Jürgen Geyer, bei Fujifilm Produkt Manager für Pressroom Solutions, der das Forum organisierte und moderierte.



Produktion und Prüfung

Gemeinsam mit der Schur Pack Germany GmbH, eine der führenden Verpackungsdruckereien Deutschlands, entwickelte Fujifilm die Idee für die »Snack Box« genannte Falsteckschachtel. Gleich von Anfang an hatten Fujifilm und Schur Pack die Hersteller des Bedruckstoffs und der Druckfarben in das Projekt einbezogen. Schließlich wurde die Box auf dem Iggesund-Karton Invercote G 280 g/m² + PET mit der Druckfarbenseerie Impact LMI der Jänecke + Schneemann Druckfarben GmbH und dem neuen Low Migration-Dispersion-Hochglanzlack von Fujifilm bedruckt. Dieser Lack gehört zu einer Reihe migrationsarmer Lacke,

Sowohl mit UV- als auch mit Dispersionslacken lassen sich lebensmittelkonforme Verpackungen drucken – vorausgesetzt Druckereien passen ihre Prozesse an die verschärften Bestimmungen der Rahmenverordnungen, nach der jetzt auch sie für die Lebensmittelkonformität der gedruckten Verpackungen verantwortlich sind.



Mit der »Snack Box« hatten Fujifilm und die Schur Pack Deutschland GmbH für das Anwenderforum ein anspruchsvolles Beispiel für eine lebensmittelkonforme Verpackung konzipiert.



Die Referenten des Fujifilm Anwenderforums Lebensmittelverpackung während der abschließenden Diskussion mit den anwesenden Lebensmittelherstellern und Verpackungsdruckereien (v.l.n.r.): Dr. Gunnar Forsgren (Iggesund Paperboard), Thomas Gohl (IST Metz), Dr. Frank Scheifler (Jänecke + Schneemann), Dr. Alexander Kalisch (Fabes), Michael Verch (Schur Pack), Johann Zauner (Fujifilm) und Matthias Kuhn (Fujifilm).

die Fujifilm für die Packmittel-Herstellung im Lebensmittelsektor entwickelt hat. Gleich auf einen Schlag wurde die gesamte Auflage der Verpackung für das Anwenderforum gedruckt. »Unser LM-Lack wurde so rezeptiert, dass er die Anforderungen der Verordnung (EG) 1935/2004 sogar teilweise übertrifft. Warum also hätten wir nicht gleich die gesamte Auflage herstellen sollen«, so Matthias Kuhn, Product Line Manager Coatings bei Fujifilm Europe. So wurde die außen bedruckte und lackierte Verpackung der Fabes Forschungs-GmbH vorgelegt und hier streng nach dem Prozedere für Migrationsprüfungen, wie es die Richtlinien 82/711 EG und 85/572 EG vorschreiben, auf ihre Tauglichkeit für Lebensmittel geprüft. Dabei kamen die verschärften Bedingungen der PIM (Plastic Implementation Measure) zum Tragen, bei der es sich um den aktuellen Entwurf der Folgeversion der genannten Richtlinien und der Kunststoffrichtlinie 2002/72 EG handelt.

Das Ergebnis der mehrwöchigen Testreihen: Die lebensmittelkonformen Verpackung erfüllte nicht nur die hohen Anforderungen der Verordnungen, sondern blieb unter den vorgegebenen Grenzwerten. »Letztlich war das Resultat der Migrationsprüfung für uns keine Überras-

chung. Schließlich hatten wir im Vorfeld alle Risikofaktoren sehr sorgfältig analysiert und gezielt ausgeschaltet – so wie es Verpackungsdrucker auch in der Praxis tun müssen«, so Matthias Kuhn.

Dabei hatten sich die Projektbeteiligten mit der Snack Box bewusst ein besonders anspruchsvolles Beispiel ausgedacht. So weist die Faltschachtel im Vergleich zu anderen Verpackungen ein ungünstiges Verhältnis zwischen Volumen und Oberfläche auf, was das Migrationsrisiko deutlich erhöht. Zudem hatte man für das Anwenderforum Croissants als Füllgut und damit ein vergleichsweise fetthaltiges Lebensmittel ausgewählt. Jürgen Geyer: »Wir wollten darstellen, dass sich die verschärften rechtlichen Vorgaben auch bei anspruchsvollen Verpackungen und Füllgütern sicher erfüllen lassen«.

Sicherheit an die Hand geben

»Einige Verbraucherschutz-Organisationen haben angekündigt, Verpackungen künftig strenger auf ihre Konformität mit der Rahmenverordnung (EG) 1935/2004 hin zu überprüfen. Für Nervosität gibt es aber keinen Grund, da Druckereien ihre Prozesse in der erforderlichen Weise standardisieren können und ausreichend migrationsarme Verbrauchsmaterialien am Markt sind«, stellte

Johann Zauner, Head of Environment & Compliance der Corporate Division von Fujifilm, zu Beginn des Forums fest. Er erklärte den Teilnehmern, was sich an den rechtlichen Bestimmungen geändert hat und welche Schlüsse Druckereien und Lebensmittelproduzenten daraus ziehen müssen.

Im folgenden Ablauf des Forums gab es Informationen über die Anforderungen an migrationsarme Kartonaugen und Druckfarben. Zudem erfuhren die Teilnehmer, in welche Migrationsformen zu unterscheiden ist, wovon Migration im Einzelfall abhängig ist, wie migrationsarme Druckfarben und Lacke aufgebaut sind, welche Inhaltsstoffe in Lebensmitteln eindringen (können), warum sich Verpackungshersteller auch mit Veränderungen bei Gerüchen und Geschmack beschäftigen müssen, wie Barrieren funktionieren, was die vorgeschriebenen Grenzwerte bedeuten und welche Kontaminationsquellen beim Offsetdruck zu berücksichtigen sind.

Insbesondere darüber berichtete Michael Verch, bei Schur Pack Abteilungsleiter Offset, und erläuterte, wie seine Druckerei ihre Prozesse für die Verordnungen fit gemacht hat. »Sie müssen Ihre Druckmaschinen schon lange, bevor Sie Lebensmittelverpackungen drucken wollen, mit

migrationsarmen Systemkomponenten betreiben. Dazu gehört die sorgfältige Reinigung aller Druck- und Lackwerke.« Im Normalfall sei mit einer langen Verschleppung von Stoffen zu rechnen, die zur Kontamination führen können.

Beantwortet wurden auch Fragen zur Trocknung migrationsarmer UV-Druckfarben- und -Lacke, wie Druckmaschinen im Idealfall zu konfigurieren sind und wie Prüfungen von Lebensmittelverpackungen ablaufen. In diesen Beiträgen wurde noch einmal deutlich, dass grundsätzlich alle in der Herstellungskette eingesetzten Substanzen Lebensmittel kontaminieren können. Deshalb sind der konsequente Einsatz migrationsarmer Stoffe und das strikte Vorgehen nach guter Herstellungspraxis elementare Voraussetzungen hoher Sicherheit in der Produktion, die sich mit einer Vielzahl von Testmethoden zuverlässig prüfen lässt.

Am Ende der Veranstaltung bestand Einigkeit: Sicherheit beim Druck lebensmittelkonformer Verpackungen ist ohne weiteres erreichbar – sofern alle an der gesamten Prozesskette beteiligten Stellen einen intensiven Informationsaustausch pflegen und ihre Sorgfaltspflichten angemessen erfüllen.

► www.fujifilm.de

