

Bio Suisse verlangt PVC-freie Verpackungen

Juli 2020

Fast alle Lebensmittel sind eingepackt und stehen im Kontakt mit den Verpackungsmaterialien. Daraus können Substanzen in die Nahrungsmittel gelangen. Gemäss Bio Suisse Richtlinien dürfen keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien wie Polyvinylchlorid (PVC) und Polyvinylidenchlorid (PVDC) verwendet werden. Die Anforderung ist jetzt auch für Hof-Verarbeiter gut umsetzbar, da in der Schweiz neu Gläserdeckel mit Abdichtungen ohne PVC und Weichmacher erhältlich sind. Auch beim Thema Frischhaltefolie beziehungsweise Käsefolie spielt das Thema PVC bzw. PVDC eine Rolle. Hier müssen Alternativfolien aus Polyethylen (PE) verwendet werden. Leider ist nicht immer gleich ersichtlich, aus welchem Material eine Folie besteht, so dass aktiv nachgefragt werden muss.

Kunststoffe auf PVC-Basis enthalten immer Weichmacher, welche negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt haben können. Die Weichmacher verleihen dem an sich harten und spröden Kunststoff elastische Eigenschaften. Da diese nicht fest im Kunststoff gebunden, sondern eingelagert sind, können sie relativ einfach an die Umgebung abgegeben werden. Auch in der Lebensmittelproduktion gibt es verschiedene Eintragswege von PVC in Nahrungsmittel, beispielsweise über Schläuche, Dichtungen, Siebe und Halterungen. Gerade bei fett- und ölhaltigen Produkten sind diese Eintragswege besonders zu beachten.

Bio Suisse geht mit dem Verbot von chlorhaltigen Verpackungsmaterialien über die rechtlichen Vorgaben hinaus, da das allgemeine Lebensmittelrecht kein Weich-PVC-Verbot vorsieht. Der Verzicht auf Weich-PVC stellt jedoch die wirksamste Strategie zur Vermeidung von Weichmachereinträgen in Lebensmittel dar.

An der blauen Farbe erkennbare PVC- und weichmacherfreie Blueseal-Verschlüsse und passende Gläser erhältlich bei:

- Sunasar, Sarnen OW (www.unitwist.ch)
- Iberg Verpackungen, 4443 Wittinsburg (www.ibergverpackungen.ch)
- Bienen.ch, 9050 Appenzell – für Imker (www.bienen.ch)
- Müller & Krempel AG, 8180 Bülach (www.mk-ag.ch/de/)

Lizenznehmer und Hofverarbeiter dürfen bestehende Deckelbestände aufbrauchen, wenn eine zeitlich befristete Bewilligung von Verarbeitung und Handel/Bio Suisse vorliegt.