

Wissen, worauf es ankommt

Etiketten und Verpackungen im Lebensmittelbereich

Beim Betrachten der unterschiedlichsten Formen, Farben und Haptiken bemerkt man schnell, dass Etikett nicht gleich Etikett ist. Spezielle Anforderungen an Verarbeitung und Wahl der Materialien hängen von der jeweiligen Branche ab. Zudem müssen gesetzliche Vorgaben beachtet und umgesetzt werden.

Als Lebensmittelunternehmer/-in verantworten Sie das Inverkehrbringen sicherer und gesetzeskonformer Produkte. Genau aus diesem Grund benötigen Sie eine erfahrene und kompetente Fachdruckerei mit einem umfassenden Wissen und großen Leistungsspektrum, die individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse eingeht, Sie im Verpackungsbereich absichert und lebensmittelkonform produziert.

Gibt es besondere Anforderungen wie Kälte- oder Hitzebeständigkeit, Haltbarkeit oder schwierige Klebevorgaben? Sind Farben und Materialien migrationsarm und lebensmittelsicher? Gibt es Substanzen, die in der REACH Verordnung (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) als SVHC (Substances of very high concern) aufgeführt sind, also als krebsfördernd und/oder umweltschädigend eingestuft werden?

Aktuelle und präzise Informationen zu Produktmerkmalen, -spezifikationen und -anwendungen sind notwendig, genauso wie zu Grundlagen des Lebensmittelrechts.

Grundlagen des Lebensmittelrechts

Grundlage des Lebensmittelrechts ist nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 „ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des

Menschen“ und der „freie Verkehr mit sicheren und gesunden Lebensmitteln“. Dabei betont Artikel 17, dass „die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür sorgen, dass Lebensmittel oder Futtermittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen, die für ihre Tätigkeit gelten. Ferner „überprüfen (sie) die Einhaltung dieser Anforderungen“.

Hier wird deutlich die Produktion lebensmittelkennzeichnender Etiketten und Primärverpackungen als Teil der Lebensmittelkette angesprochen, die durch Spezifikationen, Hygienevereinbarungen und Konformitätserklärungen standardisiert und kommuniziert werden müssen. Daraus ergeben sich Anforderungen im Hinblick auf Hygienemaßnahmen und Prozessabläufe, basierend auf einer Gefahren- und Risikoanalyse nach HACCP (Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004).

Das „Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen“ (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Kapitel X). Schließlich regeln die EU-Verordnungen Nr. 178/2002 und 1169/2011 die Information der Endverbraucher über Lebensmittel:

„Die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel dient einem umfassenden Schutz der Gesundheit und Interessen der Verbraucher, indem Endverbrauchern eine Grundlage für eine fundierte Wahl und die sichere Verwendung von Lebensmitteln unter besonderer Berücksichtigung von gesundheitlichen, wirtschaftlichen, umweltbezogenen, sozialen und ethischen Gesichtspunkten geboten wird“ (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Kapitel II, Artikel 3).

Anwendungsbeispiel im Lebensmittelbereich: ein harzfreier Haftklebstoff

Ein harzfreier Haftklebstoff eignet sich besonders für die Produktion migrationsarmer Etiketten für trockene, feuchte und fettende Lebensmittel und leicht verschmutzte Oberflächen. Der Harzanteil korreliert normalerweise mit der Anfangs- und Endhaftung.

Um ein Abfallen der Etiketten zu verhindern, verlangt gerade ein hohes Spendetempo nach einer extrem guten Anfangshaftung. Aufgrund seiner Mehrschichttechnologie zeigt der harzfreie Haftkleber trotzdem keine Abstriche bei der Anfangshaftung.

Temperaturen unter dem Gefrierpunkt und dreidimensionale, aber unregelmäßig geformte Oberflächen – vom eingeschweißten rohen Schinken bis zu vorverpackten Geflügelteilen – gehören ebenfalls zu den Applikationen dieses Klebstoffes. Zusätzlich lassen sich auch Lebensmittel etikettieren, die kurz vorher erhitzt worden sind, wie beispielsweise abgekochte Hühnchen – hier entsteht unter der Verpackungsfolie starke Wärme und Feuchtigkeit.

Fazit

Es ist also wichtig zu wissen, auf was es ankommt. Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der gesamten Lieferkette mit partnerschaftlicher Zusammenarbeit und transparenter Kommunikation stärkt sowohl die Qualität, als auch die Sicherheit des Produkts. Bei dem optimalen Etikett für ein Lebensmittel geht es um das perfekte Zusammenspiel von Qualität, Preis, Service, Verlässlichkeit und Sicherheit. Der Endverbraucher ist zufrieden und dankt es Ihnen.

Quellen

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 – <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=DE>

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 – <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:DE:PDF>

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 – <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:DE:PDF>

Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 – <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:DE:PDF>

Kontakt:

Dr. Benjamin Freiherr Rüdt von Collenberg
InForm Etiketten GmbH & Co. KG

Im Tal 9

91623 Sachsen bei Ansbach

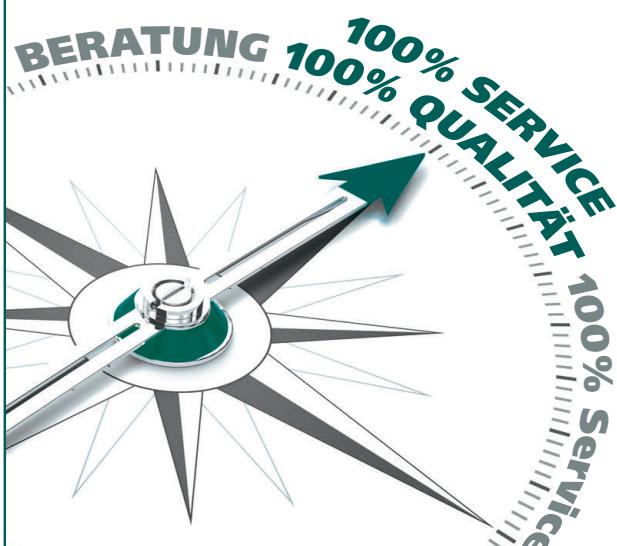
E-Mail:

benjamin.rvcollenberg@inform-etiketten.de

<http://lebensmittelbrief.de/wissen-worauf-es-ankommt/>



„Wir wissen, worauf es ankommt!“



Wir InFormieren Sie gerne über Neuigkeiten und Entwicklungen rund um das Thema **Selbstklebe-Etiketten, Migrationsarmut, HACCP und Lebensmittelsicherheit.**



InForm Etiketten GmbH & Co. KG

Im Tal 9 · 91623 Sachsen bei Ansbach
Tel.: 09827 92788-0 · Fax: 09827 92788-44
E-Mail: info@inform-etiketten.de
www.inform-etiketten.de



Label Competition 2018
Gewinner in der Kategorie
„Druckverfahren“



„Veredler des Jahres“

