



GASTBEITRAG SID LEIPZIG GMBH, LEBENSMITTEL UND DER DRUCK

Genuss – und das Drumrum

Genuss ist eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Am häufigsten wird der Begriff im Zusammenhang mit Essen und Trinken verwendet.

Allgemein gelten Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao, Tabakwaren und alkoholische Getränke als Genussmittel, bei denen psychotrope Substanzen mehr oder weniger stark am Zustandekommen des Genusserlebnisses beteiligt sind. Eine psychotrope Substanz ist eine Mischung aus einem oder mehreren Wirkstoffen, die die menschliche Psyche beeinflussen. Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzungen sind Genussfähigkeit und Hingabe. Soweit die Auskunft bei Wikipedia.

So ist die Motivation zum Genuss inzwischen fester Bestandteil der Angebote in der Druckindustrie. Veredlungstechnologien begannen mit Lackierungen von Druckbogen über Glanzfolienkaschierungen, Blind- und Kaltfolienprägungen die Wertigkeit wie Glanz oder Edelmetalleffekte in vielfältiger gestalterischer Form zu suggerieren. Ergänzt von Stumpflacken, Stanzungen und Beflockungen werden die haptischen Verführungen bei Berührung ausgelöst. Dem noch nicht genug, entwickeln Duftstoffe in den Druckfarben ihre zusätzlichen sinnlichen Reize. Angewendet findet man diese

„Der Hersteller des Endprodukts trägt hier die rechtliche Verantwortung“

Veredlungen nicht nur am Verlagsprodukt, sondern besonders wirkungsvoll eingesetzt auch in der Verpackung von Lebens- und Genussmitteln.

Diese angenehmen Produkteigenschaften unterliegen aus gutem Grund auch der Verantwortung der Hersteller und Befüller von Lebensmittelverpackungen. Dabei gilt der Einhaltung rechtlicher Vorschriften die volle Aufmerksamkeit.

„Hierbei kann es sich um eine bedruckte primäre oder innere Umhüllung oder eine Verpackung mit einer funktionellen Barriere handeln, mit deren Hilfe die Migration von Bestandteilen aus gleich welcher Schicht auf der vom Lebensmittel abgewandten Seite der Barriere in das

Lebensmittel auf „annehbare“ Menge (spezifischer Migrationsgrenzwert oder „Migration limit of no concern“) gesenkt wird.“ So im Pkt.: 3.2.2 des Merkblatts: Druckfarben für Lebensmittelverpackungen.

Ein erhöhtes Risiko zur Migration in das Lebensmittel besteht, wenn Druckfarben, Schutz- oder Heißsiegellacke bestimmungsgemäß bei Lebensmittelkontakt verwendet werden. Hierfür bestehen keine gesetzlichen Bestimmungen. Deshalb kommen ausschließlich Rohstoffe aus den Positivlisten anerkannter Expertengremien zum Einsatz. Die Auswahl von Rohstoffen erfolgt in Einklang mit dem „Auswahlschema für Rohstoffe für Verpackungsdruckfarben“ der EuPIA-Leitlinie.

Der abschließende Nachweis der Einhaltung der rechtlichen Vorschriften kann jedoch nur am fertigen Endprodukt, der bedruckten und/oder überlackierten Lebensmittelverpackung erfolgen. Der Hersteller des Endprodukts trägt hier die rechtliche Verantwortung

und muss gewährleisten, dass das Endprodukt „Verpackung“ für seinen bestimmungsgemäßen Verwendungszweck als Lebensmittelverpackung geeignet ist. Jedem Drucker und Druckveredler sollte seine Verantwortung beim Einsatz der Rohstoffe kennen, damit aus dem Genuss kein Verdruss wird. ■

Unter Benutzung des Merkblattes: Druckfarben für Lebensmittelverpackungen der Fachgruppe Druckfarben im Verband der deutschen Lack- und Druckfarbenindustrie

- **Die gute Herstellerpraxis orientiert sich bei der Herstellung von Verpackungen an der Betrachtung der Gesamtkomponenten, wie:**
- » Auswahl der Rohstoffe (Lacke, Farben, Leim ...)
 - » Auswahl des Bedruckstoffes
 - » Zusammensetzung von Laminaten
 - » Druck- und Weiterverarbeitung
 - » Auswahl der Herstellungstechnik