

Schraubdeckel ohne PVC

Steckbrief

Konserven in Gläsern werden mit Schraubdeckeln verschlossen. Dabei wird häufig in der Dichtungsmasse PVC mit einem Weichmacher verwendet. Problematisch daran ist einerseits, dass Bio Suisse PVC in Verpackungsmaterialien grundsätzlich verbietet und andererseits, dass die verwendeten Weichmacher in den Produkten wiederzufinden sind. Als Alternative kann momentan nur der PVC- und weichmacherfreie Deckel Blue Seal von Pano empfohlen werden.



Hintergrund

Twist-off-Schraubdeckel, auch Nockendeckel genannt, werden für Glasbehälter verwendet. Damit sie dicht abschliessen braucht es eine Dichtungsmasse. Diese besteht normalerweise aus Polyvinylchlorid (PVC) mit hinzugefügten Weichmachern, welche in die Lebensmittel migrieren können und damit im Konserveninhalt wiederzufinden sind.

Polyvinylchlorid (PVC)

PVC ist grundsätzlich für Verpackungen von Knospe Produkten verboten. Wegen fehlender Alternativen ist es aber in den Twist-off Deckeln weiterhin toleriert. PVC ist primär wegen seiner umweltschädigenden Wirkung nicht erwünscht.

Weichmacher

Als Weichmacher werden meistens Phthalate verwendet. Problematisch daran ist, dass Weichmacher fettlöslich sind und häufig vor allem in fett- und ölhaltigen Lebensmitteln migrieren können. 2012 hat das kantonale Labor Zürich zusammen mit dem Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart eine

grosse Anzahl Gläser mit Twist-off Deckeln untersucht und dabei in 24 Prozent der Produkte Weichmacher über den zulässigen Werten gefunden. Phthalate stehen unter Verdacht hormonverändernde, krebserregende und fruchtbarkeitsschädigende Auswirkungen zu haben. Sie wurden deshalb schon vor längerer Zeit aus Weichplastikprodukten für Kleinkinder und Babys verbannt.

Risikoeinschätzung

Das Bundesinstitut für Risikobewertung in Deutschland hat umfassende Studien zur Gefährdung der Bevölkerung durch Phthalate durchgeführt. Die Hauptaufnahmequelle sind Lebensmittel. Es wird empfohlen, die Aufnahme von Phthalaten durch eine abwechslungsreiche Ernährung mit frisch zubereiteten Speisen und wenig fett- oder ölhaltigen Konserven zu reduzieren.

Nicht alle Phthalate haben dieselbe gesundheitsschädliche Wirkung. Das sogenannte DEHP (Di(2-ethylhexyl)phthalat) ist mit einem spezifischen Migrationsgrenzwert von 1.5 mg/kg Lebensmittel der am toxikologisch bedenklichste Vertreter dieser Weichmachergruppe. Er wurde teilweise durch andere Phthalate