

Kontakt Margret Menzel
Telefon +49 69 66 03-1897
Telefax +49 69 66 03-2897
E-Mail margret.menzel@vdma.org

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie Kombinationen dieser Materialien und Gegenstände oder recycelten Materialien und Gegenstände, die in diesen Materialien und Gegenständen verwendet werden, müssen gemäß den Regeln für die gute Herstellungspraxis (good manufacturing practice) hergestellt werden. Die Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 legt diese Regeln fest.

- **Die Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom Dezember 2006**
- **Was bedeutet das für die Kunststoff- und Verpackungsindustrie?**

Die Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom Dezember 2006¹ legt Regeln für die gute Herstellungspraxis (GMP- good manufacturing practice) fest für die in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004² aufgeführten Gruppen von Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie Kombinationen dieser Materialien und Gegenstände oder recycelten Materialien und Gegenstände, die in diesen Materialien und Gegenständen verwendet werden.

Zu den in Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 zählen u.a. die folgenden Materialien und Gegenstände:

- Aktive und intelligente Materialien und Gegenstände
- Metalle und Legierungen
- Papier und Karton
- Kunststoffe
- Druckfarben
- Glas
- Klebstoffe
- Keramik

Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie Kombinationen dieser Materialien oder recycelte Materialien, die in diesen Produkten verwendet werden, müssen nach den GMP-Regeln hergestellt werden. Die GMP ist als ein Qualitätssicherungssystem zu verstehen, das Unternehmen einführen und verfolgen müssen.

Dies betrifft alle Stufen der Herstellung, auch der Herstellung der Ausgangsstoffe, der Verarbeitung und des Vertriebs von Materialien und Gegenständen.

Unternehmen, die Materialien und Gegenstände herstellen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, fordern dieses Qualitätssicherungssystem.

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:02006R2023-20080417&from=EN>.

² <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:338:0004:0017:de:PDF>.

Das Qualitätskontrollsystem soll die gute Herstellungspraxis von Materialien und Gegenständen überwachen, Schwachstellen offenlegen und Prozesse zur Beseitigung von Schwachstellen definieren.

Herstellungsprozesse, die notwendigen Rezepturen und Herstellungsverfahren sowie die Spezifikationen müssen in einer schriftlichen oder elektronischen Dokumentation zur Verfügung stehen und den Behörden auf Anforderungen zugänglich sein.

Für Hersteller, die Materialien und Gegenstände für die Verwendung in der Lebensmittelbranche bedrucken, gilt zusätzlich der Anhang der Verordnung:

- Druckfarben, die auf der dem Lebensmittel abgewandten Seite von Materialien eingesetzt werden, dürfen nicht durch das Trägermaterial hindurch oder durch Abklatsch auf die Lebensmittelkontaktseite übergehen.
- Bedruckte Materialien sind auch in halbfertigem und fertigem Zustand so zu lagern, dass die Substanzen der bedruckten Oberfläche nicht durch das Trägermaterial hindurch oder durch Abklatsch auf die Lebensmittelkontaktseite übergehen.
- Dafür gelten Konzentrationshöchstwerte, die in Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 definiert sind.
- Bedruckte Flächen dürfen nicht direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Was bedeutet das für die Kunststoff- und Verpackungsindustrie?

Alle Prozesse müssen nachvollziehbar sein. Insbesondere Packstoffe und Packmittel müssen in einem Qualitätssicherungsprozess eingebunden sein, um sicherzustellen, dass keine Druckfarben auf das Lebensmittel übergehen. Die Bestandteile von Lebensmitteln und deren Verpackungen müssen zu jeder Zeit einen nachvollziehbaren Lieferweg aufweisen. Die Verordnung ist Grundlage für Kontrollaktivitäten von Behörden und erfordert umfassende Dokumentation des Herstellungsprozesses. Die Mitarbeiter müssen kritische Produktionsabläufe erkennen.

Hinweis:

Der Inhalt dieses Artikels wurde sorgfältig recherchiert und zusammengestellt, ersetzt aber nicht die Rechtsberatung im Einzelfall und die Lektüre der jeweiligen Gesetzestexte. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit sowie für zwischenzeitliche Änderungen wird keine Gewähr übernommen.



Für fachliche Fragen kontaktieren Sie bitte:

Vera Fritsche, Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen

Tel.: 069 6603-1429, Email: vera.fritsche@vdma.org