

NEWSMELDUNG

NEUE EU-VERORDNUNG: VERBOT VON BISPHENOL A (BPA)

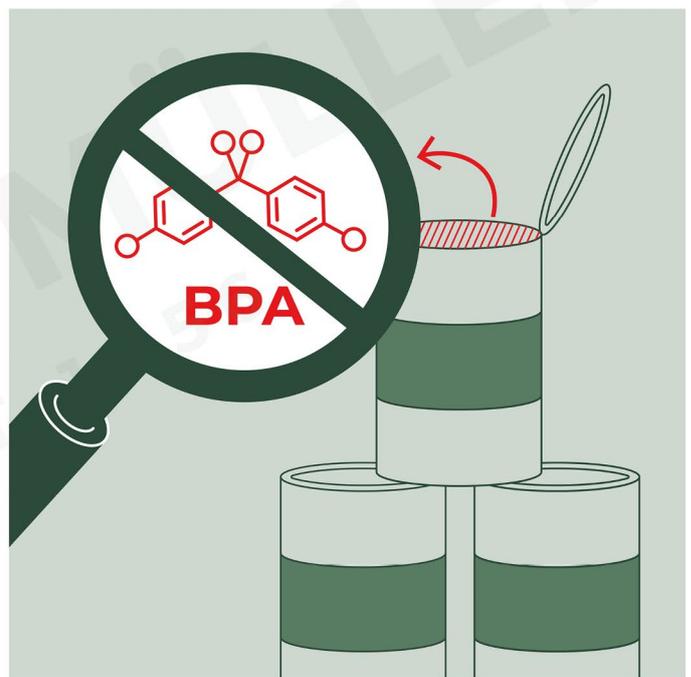
Alles auf einen Blick

Am 20. Januar 2025 ist die Verordnung (EU) 2024/3190 in Kraft getreten: Wir haben mit Blick auf BPA alle Hintergründe, Fristen und Grenzwerte zusammengefasst, die Sie jetzt wissen müssen.

Bisphenol A (BPA) wird häufig in der **Innenbeschichtung von Konservendosen** verwendet. Es dient dazu, **eine schützende Schicht** zu schaffen, die das Metall vor Korrosion schützt und gleichzeitig verhindert, dass der Inhalt der Dose mit dem Metall reagiert. Diese Beschichtung hilft, die Haltbarkeit der Lebensmittel zu verlängern und deren Geschmack zu bewahren.

Mit der am 20. Januar 2025 in Kraft getretenen **Verordnung (EU) 2024/3190 über das Verbot von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen sowie Bisphenolderivaten** stehen Unternehmen wie wir bei Paul M. Müller vor großen Herausforderungen, da diese neue Regelung erhebliche Anpassungen in der gesamten Lieferkette erfordert.

Damit die Verpackungshersteller und Lebensmittelproduzenten Zeit haben, dieses Verbot umzusetzen und die Lebensmittelversorgung weiterhin gewährleistet ist, werden in der Verordnung folgende Übergangsfristen genannt:



- Leerdosen, die für die Konservierung von Obst- oder Gemüse bzw. Fisch-Erzeugnissen bestimmt sind, dürfen bis zum 20. Januar 2028 in Verkehr gebracht werden.
- Bis zu einer Frist von 12 Monaten nach Ablauf der Übergangsfrist, dürfen die Leerdosen mit Lebensmitteln befüllt werden – also bis 20. Januar 2029.
- Danach ist das Inverkehrbringen abgefüllter Lebensmittel bis zum Aufbrauchen der Bestände gestattet.

Unser Umgang mit der Thematik bei Paul M. Müller

Grundsätzlich **entsprechen alle Produkte unseres Hauses den aktuellen gesetzlichen Vorgaben** von <0,05 mg BPA /kg Lebensmittel. Dieser Wert wird nicht überschritten, da ein Großteil der Produzenten bereits BPA-NI-Konserven verwendet und hier der Grenzwert bei <0,01 mg/kg liegt.

BPA-NI (= BPA non-intent) bedeutet, dass die Beschichtungen im Inneren der Dose kein beabsichtigt zugefügtes BPA enthalten. Da allgemein bekannt ist, dass BPA auch über Rohstoffe, einschließlich Trinkwasser, Materialien von Lagertanks, Wasserleitungen bzw. durch Kreuzkontamination bei der Dosenherstellung in das Endprodukt gelangen

kann, **kann nicht ausgeschlossen werden, dass bei der Verwendung von BPA-NI-Konserven minimale Spuren von BPA im beinhaltenen Produkt** nachgewiesen werden können. Daher ist der Eintrag von BPA in das Lebensmittel auch bei Verwendung von anderen Verpackungsmaterialien nicht vollständig auszuschließen.

Zum jetzigen Zeitpunkt können wir keine Aussage treffen, inwieweit bzw. ob sich diese Thematik auf die Kosten und die Haltbarkeit auswirken wird.

Wir sind bestrebt, Sie über alle relevanten Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten und gemeinsam mit Ihnen nach möglichen Lösungen zu suchen.

Thomas Schneidawind
23. Januar 2025

Firmenkontakt:

Paul M. Müller GmbH
Raiffeisenallee 5
82041 Oberhaching

Geschäftsführer:

Thomas Schneidawind, Helmut Fabian Kretschmer

Rückfragen richten Sie an unsere Qualitätssicherung:

qa@paulmmueller.com