

Weichmacher (ESBO) in Schraubdeckeldichtungen – Ein Thema auch für die Direktvermarktung

Im Keller, im Detailhandel, am Marktstand oder im Hofladen – überall begegnen uns feinste Köstlichkeiten aus dem Glas. Sterilisieren, heiss einfüllen, in Öl oder Essig einlegen sind altbewährte Methoden Lebensmittel haltbar zu machen, ja sogar zu veredeln.

Toxischer Grenzwert

Aus Medienartikeln ist zu entnehmen, dass gerade solche edlen Produkte den erlaubten ESBO-Grenzwert teils überschreiten. In Öl eingelegte Produkte können den enthaltenen Weichmacher aus der Verpackung lösen. ESBO wirkt erst in sehr grossen Mengen toxisch, eine Aufnahme im Bereich des erlaubten Grenzwerts ist unbedenklich. Bei einer normalen Mischkost ist der Verbraucher weit von einer Aufnahme im toxischen Bereich entfernt. Trotzdem ist hervorzuheben, dass ein Produkt, welches den erlaubten Grenzwert überschreitet, nach Gesetz als verunreinigt gilt und die Vollzugsbehörden dazu veranlasst werden Massnahmen einzuleiten.

Das Bundesamt für Gesundheit berichtet zu ESBO Folgendes: (Verweis Dokument "Fragen/Antworten ESBO", Bundesamt für Gesundheit)

ESBO wird als Weichmacher und Stabilisator in Polyvinylchlorid-(PVC-)Dichtungen von Metalldeckeln zum Verschliessen von Gläsern und Flaschen verwendet. Die Dichtung bildet einen luftdichten Verschluss, der eine mikrobiologische und sonstige Kontamination verhindert. Diese Art der Verpackung ist für viele Produkte gebräuchlich.

Durch den Kontakt vom Lebensmittel mit der Deckeldichtung gelangt ESBO in das Produkt (Migration) und wird beim Verzehr vom Konsumenten aufgenommen. Die Migration erfolgt insbesondere bei öl- und fetthaltigen Produkten. Vor allem in kleinen Gebinden, z.B. Gewürzzubereitungen, können erhöhte ESBO-Werte im Füllgut festgestellt werden, da hier das Verhältnis vom Füllvolumen zur Fläche der Dichtung ungünstig ist. Diese Verunreinigungen sind unerwünscht und sollen möglichst tief gehalten werden. ESBO kann jedoch nicht kurzfristig aus den Deckeldichtungen entfernt werden, da es für einen luftdichten Verschluss der Deckel benötigt wird.

Doch die Industrie hat bereits viel unternommen und veränderte bei den Twist-Off-Deckeln in letzter Zeit einiges. Grund hierfür sind hauptsächlich Änderungen der EU-Verpackungsrichtlinien, welche von der Schweiz jeweils übernommen werden.

Hinweise zum Umgang mit Schraubdeckeln (Twist-Off-Deckeln) in der Direktvermarktung:

- Gläser & Schraubdeckel grundsätzlich nur einmal verwenden
- Rostige Deckel oder Deckel mit Beschädigungen entsorgen
- Produkte nach dem Abfüllen nicht auf den Kopf stellen (z.B. Fruchtaufstrich). Der Grund hierfür ist, dass infolge geänderter Gesetze und Grenzwerte die Innenbeschichtungen der Deckel sowie die verwendeten Lacke mehrmals geändert werden mussten.
- Die Twist-Off-Deckel ertragen Hitze unterschiedlich gut:
 - "normale" Twist-Off-Deckel: -98 °C, geeignet zum Pasteurisieren, heiss einfüllen und sterilisieren bis zur angegebenen Temperatur
 - ESBO reduzierte Twist-Off-Deckel (reduzierter Anteil an Sojaöl in der Innendichtmasse): geeignet für ölhaltige Lebensmittel
 - Twist-Off-Deckel zum Sterilisieren: - 121°C

- Silberzwiebeln, Gurken, Meerrettich und Spargelspitzen benötigen Verschlüsse mit speziellem Innenschutzlack, welcher diesen relativ aggressiven Füllgütern standhält, da sonst das Risiko von Rostbildung am Deckel nicht ausgeschlossen werden kann.

Diverse Vermarkter von Twist-Off-Deckeln empfehlen auf Anfrage bei der Bestellung von Deckeln einen Vermerk zu machen, sollten die Deckel für säurehaltige oder ölhaltige Lebensmittel genutzt werden. Zudem lassen sich in den Katalogen oder in Onlineshops meist Angaben zum Gebrauch des entsprechenden Deckels finden. Diese Angaben sind für die Direktvermarkter/innen hilfreich.

Die Verpackungshersteller forschen laufend im Bereich ESBO und entwickeln nach und nach neue Produkte. Deshalb lohnt es sich die Websites und Kataloge immer wieder neu anzuschauen und die Verpackungen verantwortungsvoll auszuwählen.

Liebegg, 2016