



Farby drukarskie do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością

Drukowanie na opakowaniach żywności to od lat gorący temat dla właścicieli marek, producentów opakowań (zwłaszcza elastycznych) oraz drukarzy. Postaramy się omówić go możliwie szczegółowo ze zwróceniem uwagi na ryzyko takiego druku i wynikające z niego korzyści. Tekst kierujemy m.in. do właścicieli marek, którzy rozważają możliwości dalszego ulepszania swoich produktów i szukają dodatkowych sposobów skutecznego wprowadzania nowych produktów na rynek.

Czy można drukować na wewnętrznej stronie opakowania do żywności? Czy farba lub atrament mogą mieć kontakt z artykułami spożywczymi? Kto reguluje te kwestie i co stanowią te przepisy? – to pytania, z którymi branża drukarska boryka się od lat. Wielu uważa, że farby drukarskie nie mogą mieć bezpośredniego kontaktu z żywnością. Ich oponenci zwykle nie znają dokładnie przepisów, ale ponieważ wszyscy zdają sobie sprawę z zagrożeń, unikają zadruku wewnętrznej strony opakowania żywności. Spore obszary opakowań produktów pozostają więc niezadrukowane.

Czy możesz drukować na wewnętrznej stronie opakowania do żywności?

Tak, możesz i jest to bezpieczne dla konsumentów, jednak pod pewnymi warunkami.

Zacznijmy od regulacji. Materiały i surowce, które mogą mieć bezpośredni kontakt ze środkami spożywczymi, są dopuszczane do użytku przez odpowiednie organy w każdym kraju i regionie. W USA tymi regulacjami w imieniu konsumentów zajmuje się Food & Drug Administration (FDA). W państwach członkowskich Unii Europejskiej – Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).

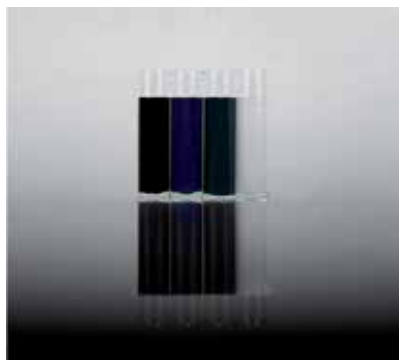
Przepisy FDA wskazują, że jeśli do produkcji farb drukarskich użyje się surowców zatwierdzonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, a farby te wytworzy zgodnie z określonymi wytycznymi, mogą być one użyte do druku mającego kontakt z produktami żywnościowymi pod warunkiem, że nadruk nie wpłynie na ich wygląd i smak. Podobnie regulują te kwestie przepisy europejskie. Najogólniej mówiąc, w opakowaniach żywności zabronione jest: stosowanie związków powodujących zmianę koloru żywności i jej zapachu,

stosowanie substancji niebezpiecznych, tzw. CMR (rakotwórczych, mutagennych i niekorzystnie wpływających na rozrodczość), a migrowanie związków, nawet tych bezpiecznych, nie może przekraczać zdefiniowanych limitów [1].

Zagrożenia

W produkcji i dystrybucji żywności zdrowie konsumenta ma znaczenie nadrzędne. Branża spożywcza musi mieć pewność, że żadne zanieczyszczenie nie dostanie się do produktu na żadnym etapie jego drogi do kupującego. Choroba konsumenta po spożyciu produktu skażonego farbami, które przedostały się przez opakowanie – to kosztar każdego właściciela marki.

Zagrożeniem dla konsumentów jest zatem potencjalna migracja składników farby z powierzchni opakowania do produktu. Jak temu zaradzić? Jest kilka metod, jednak mają one swoje ogra-



niczenia, na dodatek mogą zwiększyć koszty produkcji. Można zastosować dodatkową powłokę barierową, jest to rozwiązanie stosunkowo efektywne. Inną metodą są farby niskomigracyjne, które, jak dowiodły badania, przenikają przez materiały opakowaniowe na poziomach poniżej progów wymaganych przez organy regulacyjne poszczególnych państw. Farby o niskiej migracji są używane do drukowania na zewnętrznych powierzchniach opakowań do żywności.

Korzyści

Firmy, zwłaszcza w Ameryce Północnej, od wielu lat z powodzeniem wykorzystują nadruk na wewnętrznej stronie opakowania (która ma bezpośredni kontakt z żywnością przez dłuższy czas) do dostarczania konsumentom dodatkowych informacji, w celach marketingowych lub do wzmocnienia wizerunku marki. Druk wewnętrzny np. na pokrywkach do jogurtów, opakowaniach czekolady, na tackach z owocami, może pomóc w lepszym odbiorze tych produktów, prowadząc do zwiększenia sprzedaży i przychodów. Umieszczone pod pokrywką jogurtu dodatkowe informacje o doborze surowców, metodach produkcji lub braku określonych szkodliwych składników

mogą przyczynić się do zwiększenia lojalności klientów. Opakowania słodczy oferujące komunikaty marketingowe, np. o możliwości atrakcyjnej wygranej, są przyciągające i napędzają popyt. Czerwone pomidory wyróżniają się na czarnym tle, nadruk w pudełku z babeczkami podkreśli ich kolory itd.

Gdzie kupić bezpieczne farby?

Na rynku są firmy specjalizujące się w produkcji farb do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Ich oferta produktowa jest dopasowana do regulacji prawnych obowiązujących w konkretnych miejscach na świecie. Wytwarzają farby zgodnie z normami produkcyjnymi dotyczącymi kontaktu z żywnością, takimi jak szczegółowe, aktualne „dobre praktyki produkcyjne” opracowywane przez organizacje konsumenckie, władze niektórych państw, a nawet właścicieli marek. Produkcję dostosowują do m.in. do wymagań normy ISO 9001. Niektóre przedsiębiorstwa dają pisemną gwarancję, że wytwarzane przez nich farby są wykonane z surowców dopuszczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością na rynku odbiorcy.

Dostępne są farby niskomigracyjne dla wszystkich powszechnie stosowanych technik drukowania, takich jak fleksografia, offset, wklęsłodruk, sitodruk i cyfrowy druk atramentowy. Produkuje się je w wielu kolorach i odcieniach. Dostępne są także bezbarwne lakiery do nanoszenia dodatkowej warstwy ochrony. Ponieważ jednak ten wybór jest znacznie mniejszy niż w przypadku farb tradycyjnych, niektóre kolory są trudne do osiągnięcia. W większości przypadków można jednak uzyskać standardowe kolory Pantone lub bardzo do nich zbliżone.

A co z farbami UV?

Niestety, nie nadają się do zadruku powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością ze względu na toksyczność fotoinicjatorów służących do utrwalania nadruku promieniami UV. Wiele regulacji wyklucza ich użycie.

Jak używać farb dopuszczonych do kontaktu z żywnością?

Farbami do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością drukuje się podobnie jak farbami konwencjonalnymi. Drukarnie nie muszą przestrzegać żadnych szczególnych zasad poza upewnieniem się, że przed użyciem farb do bezpośredniego kontaktu z żywnością wszystkie części maszyny zostały dokładnie umyte. Farby są sprzedawane w standardowych objętościach, zamówienia zwykle realizowane są bardzo szybko. Okres ich przydatności do użycia może wynosić do 12 miesięcy w zależności od producenta.

Nadal masz wątpliwości?

Lista produktów z nadrukiem mających bezpośredni kontakt z żywnością jest od lat bardzo długa. Co dzieje się z etykietą torebki herbaty, gdy wpadnie ona do wrzącej wody, czy nadal możesz pić tę herbatę? Filtry do kawy też mogą być zadrukowane. Podobnie zadrukowane słomki, serwetki, korki do wina mają bezpośredni kontakt z żywnością i ludźmi. Podkładki w restauracjach też muszą być zadrukowane farbami do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

Zadruk wewnątrz opakowań stanowi ogromny potencjał dla właścicieli marek, agencji reklamowych i drukarni. Opakowanie to coś więcej niż tylko środek ochronny. Jest także ambasadorem promocji. Warto wykorzystywać wszystkie jego możliwości marketingowe.

EG

Opracowano na podstawie materiałów firmy Colorcon



Od redakcji: Więcej informacji przepisach UE i Polski regulujących rynek materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością czytelnicy znajdą w wydaniu specjalnym „Świata DRUKU” – „Opakowania i etykiety XXI wieku”, wydanym w sierpniu 2020 roku.

[1] <http://www.mhp.com.pl/index.php/bezpieczne-opakowanie/przepisy-prawne/>