

Bewertung der Kriterien – Käse

Kriterium: Produktschutz	Punkteverteilung Unterkriterien Minimum: 1 Punkt	Kriterium: Handhabung/Zusatznutzen	Handhabung und Zusatznutzen
<p>Wie gut schützt die Verpackung das Lebensmittel vor äusseren Einflüssen (mechanische Belastungen, Licht, Verschmutzung) und wie beeinflusst Sie die Haltbarkeit des Lebensmittels?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Barrierefunktion für Gase +1 • Schutz vor Licht +1 • Schutz vor äusseren Einflüssen +1 • Schutz vor mechanischer Belastung +1 • kontrollierte Atmosphäre möglich +1 	<p>Hier sind Anforderungen an die Handhabung für Händler und Verarbeiter gemeint. Lässt sich das Produkt in der Verpackung beispielsweise automatisch abfüllen/-packen, gut stapeln und transportieren? Bietet die Verpackung einen Zusatznutzen wie das vereinfachte Zählen im Rahmen einer Inventur? Wichtig ist hier vor allem auch, das Warentrennung und Bio-Kennzeichnung gewährleistet ist. Zudem wird die Handhabung beim Kunden berücksichtigt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maschinelles Verpacken +1 • Lieferung der fertigen Verpackung +1 • Wenig Platzverbrauch +1 • Im Haushalt lagerbar +1 oder wiederverschliessbar +2
Kriterium: Umweltauswirkungen	Punkteverteilung Unterkriterium	Kriterium: Abfall und Recycling	Punkteverteilung Basis: kein Abfall= 5 Punkte (Bsp. Laser)
<p>Die Wirkung einer Verpackung auf Umwelt und Klima lässt sich am umfassendsten mithilfe von Ökobilanzen beurteilen. Diese schliessen den ganzen Lebenszyklus eines Produkts/einer Verpackung von Herstellung bis Entsorgung ein. Vorteilhaft ist, dass bei der Betrachtung von Ökobilanzen auch Faktoren wie der Transport oder Produktschutz und dessen Wirkung auf die Umwelt in die Beurteilung einbezogen werden können. Zum Zwecke dieser Bewertung wurden wo immer verfügbar Daten und Ökobilanzen zu den verschiedenen Verpackungen genutzt. Wo keine Daten verfügbar waren, baut die Bewertung auf Erfahrungswissen und Schlüsseln aus vorhandenen Daten.</p>	<p>Dadurch, dass wir uns bei der Bewertung mittels Ökobilanzen auf konkrete Zahlen berufen können, findet hier die Bewertung jeweils im Vergleich der verschiedenen Verpackungsvarianten untereinander statt.</p> <p>1= im Vergleich schlechteste Ökobilanz 5= im Vergleich beste Ökobilanz</p> <p>bei Verpackungen die etwa gleichauf liegen wird die gleiche Punktzahl vergeben. Um keine Doppelzählung zu machen wurde der Produktschutz hier nicht berücksichtigt, sondern im Kriterium Produktschutz.</p>	<p>In den letzten Jahren ist Verpackung und ihre Wirkung auf die Umwelt immer mehr in den Fokus von Konsumenten geraten. Während eine Reduktion von Verpackungen grundsätzlich wünschenswert ist, konkurriert dieser Anspruch teilweise mit den Anforderungen an den Produktschutz. Weniger Verpackung kann leider auch mehr Foodwaste bedeuten, der sich sehr negativ auf die Umwelt auswirkt und daher im Kriterium Umweltauswirkungen mit berücksichtigt wird. Da Abfallreduktion trotzdem eine wichtige Bedeutung hat, wird dieses Kriterium hier separat betrachtet. Unter diesem Kriterium wird auch bewertet, ob die Verpackung recyclingfähig ist.</p> <p>Maximalpunktzahl 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abfallaufkommen: hoch -4, sehr gering -0 • Rezyklierbar: Recycling Nutzen (nach Ökobilanz) hoch +2 (Alu); Mittel (PET Flaschen) +1.5; klein Karton, PET Schalen (1), (Glas; PE, PP, PS) +0.5 • Rezyklierbar: Kreislauffähigkeit hoch +2 (Glas); Mittel (PET Flaschen, Alu) +1.5, klein (Karton, PE, PP,PS) +1 • Bioabbaubare Kunststoffe: 0 • Kompostierbar Holz oder Karton:+ 0.5

Bewertung der Kriterien - Käse

Kriterium: Konsumentenakzeptanz	Handhabung und Zusatznutzen	Kriterium: Migration	Punkteverteilung Unterkriterium
<p>Die Einstellung von Konsument*innen gegenüber verschiedenen Verpackungen ist getrieben von Urteilen und Erfahrungen über Qualität, Nachhaltigkeit und auch der Nutzerfreundlichkeit von Verpackungen. Teilweise weichen diese Einschätzungen von eher quantitativ bewerteten Kriterien ab. Die qualitative Bewertung der Konsumentenakzeptanz stützt sich so weit wie möglich auf vorhandene Studien teilweise waren Einschätzungen notwendig.</p>	<p>Konsumentenakzeptanz: sehr hoch= 5 Konsumentenakzeptanz: niedrig=1</p>	<p>Wie gut schützt die Verpackung das Produkt davor, dass unerwünschte Inhaltsstoffe aus der Verpackung in das Lebensmittel übergehen?</p> <p>Grundsätzlich erfolgt die Bewertung für das Kriterium Migration auf ausdrücklichen Wunsch von BioSuisse nach dem Vorsorgeprinzip und ist aus diesem Grund recht «streng». Die Daten- und Wissensbasis reicht aktuell noch nicht aus, um lückenlos alle Stoffe benennen zu können, die bei einem Material potenziell migrieren können, noch deren genaue Wirkung und Wechselwirkung mit anderen Stoffen zu beurteilen. Bio Suisse plant für die Zukunft ein Projekt um die Datenbasis zur Beurteilung dieser Fragen zu verbessern. Bis dahin wird das Potenzial für Migration von der Verpackung in das Lebensmittel nach den rechts aufgeführten Kriterien bewertet. Zu beachten ist, dass es sich um eine generische Bewertung pro Material handelt und somit nicht auf Besonderheiten einzelner Hersteller und Marken eingegangen wird. Neben der Menge unbekannter und bekannter Stoffe, die potenziell aus der Verpackung migrieren können, werden Eigenschaften des Lebensmittels berücksichtigt, die das Risiko für die Aufnahme unerwünschter Stoffe verstärken: lange Lagerdauer, hoher Fettgehalt, hoher Säuregehalt etc.</p>	<p>1a. Anzahl der bekannten migrierenden/extrahierbaren Food Contact Chemicals (FCCs) pro Food Contact Material (FCM) Typ (höchste Anzahl FCCs = 1 Punkt; keine FCCs = 5 Punkte) 1b. Anzahl der bekannten Food Contact Chemicals of Concern (FCCoCs) pro FCM Typ (höchste Anzahl FCCoCs = 1 Punkt; keine FCCoCs = 5 Punkte) 2. Expertenumfrage: "Food packaging and overall migration: please rate the overall migration potential for each packaging article used in specific groups of foods and beverages" Alle Umfrageergebnisse wurden in Box and Whisker Plots dargestellt und der Wert entsprechend der 75% Perzentile für die weitere Berechnung eingesetzt (bei grosser Streuung wurde somit vorsorglich ein Wert gewählt, der ein hohes Risiko für Migration abschätzt). 3. Die Eigenschaften des Lebensmittel und die Lagerbedingungen beeinflussen die Migration. Daher wurde für jedes Lebensmittel das Migrationspotential auf Grundlage der typischen Lagerdauer und -temperatur, sowie des Fett- und Säuregehalts, der Kontaktart und typischen Verpackungsgrösse bestimmt.</p> <p>Gewichtung: 1a. Anzahl FCCs (1/6) 1b. Anzahl FCCoCs (1/6) 2. Expertenumfrage (1/3) 3. Eigenschaften des Lebensmittels (1/3)</p> <p>Quelle: FCCmigex Datenbank, FCCoC list</p>