MERKBLATT

BIOSUISSE

Bio Suisse verlangt PVC/PVDC-freie Verpackungen

Mai 2026

Fast alle Lebensmittel sind eingepackt und stehen im Kontakt mit den Verpackungsmaterialien. Daraus können Substanzen in die Nahrungsmittel gelangen. Gemäss Bio Suisse Richtlinien dürfen keine chlorhaltigen Verpackungsmaterialien wie Polyvinylchlorid **(PVC)** und Polyvinylidenchlorid **(PVDC)** verwendet werden. Die Anforderung ist auch für Hof-Verarbeiter gut umsetzbar, da auch in der Schweiz Gläserdeckel mit Abdichtungen ohne PVC und Weichmacher erhältlich sind.
Auch beim Thema Frischhaltefolie beziehungsweise Käsefolie spielt das Thema **PVC bzw. PVDC** eine Rolle. Hier müssen Alternativfolien aus Polyethylen (PE) verwendet werden.

Kunststoffe auf **PVC-Basis** enthalten immer Weichmacher, welche negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt haben können. Die Weichmacher verleihen dem an sich harten und spröden Kunststoff elastische Eigenschaften. Da diese nicht fest im Kunststoff gebunden, sondern eingelagert sind, können sie relativ einfach an die Umgebung abgegeben werden.
Auch in der Lebensmittelproduktion gibt es verschiedene Eintragswege von **PVC** in Nahrungsmittel, beispielsweise über Schläuche, Dichtungen, Siebe und Halterungen. Gerade bei fett- und ölhaltigen Produkten sind diese Eintragswege besonders zu beachten.
Der Verzicht auf **Weich-PVC** stellt jedoch die wirksamste Strategie zur Vermeidung von Weichmachereinträgen in Lebensmittel dar.

Beim Verbrennen von **chlorhaltigen Folien** entstehen Schadstoffe wie Dioxine und Furane, die bei den Müllverbrennungsanlagen durch aufwendige Filtertechniken gefiltert werden müssen, um schädlichen Emissionen zu verhindern. Damit stehen der Gewinnung von Energie sehr hohe Ausgaben für ökologischen Schutz gegenüber.
Chlorchemie ist immer hochreaktiv d.h. es gibt viele (oft unbekannte) Reaktionsnebenprodukte – daher gehen wir davon aus, dass auch in **PVDC** mehr NIAS (Non-intentionally added substances = unbeabsichtigt eingebrachte Substanzen) drin sind, welche dann auch migrieren.
Bio Suisse geht mit dem Verbot von chlorhaltigen Verpackungsmaterialien über die rechtlichen Vorgaben hinaus, da das allgemeine Lebensmittelrecht kein Weich-**PVC- und PVDC-Verbot** vorsieht.

PVC-freie TO-Deckel werden angeboten von:

- Sunasar, Sarnen OW (www.unitwist.ch)
- Iberg Verpackungen, 4443 Wittinsburg (www.ibergverpackungen.ch)
- Bienen.ch, 9050 Appenzell – für Imker (www.bienen.ch)
- Müller & Krempel AG, 8180 Bülach (www.mk-ag.ch/de/)
- Massilly, 1721 Misery, https://lecoultre.massilly.com/

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34 · CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch

PVC-freie Schraubverschlüsse im Format 28x44 mm für 0,5 L Weinflaschen werden angeboten von:

- Jean-Paul Gaud SA, 1211 Genf (www.gaud-bouchons.ch)
- Suboeno SA, 1162 St-Prex (https://suboeno.ch/)
- Chaillot Bouchons SA, 1162 St-Prex (www.chaillot.ch)
- LIÈGE RIBAS S.A,1242 Satigny (www.bouchons.ch)

Knospe-Lizenznehmer und - Hofverarbeiter dürfen bestehende Deckelbestände oder auch Schraubverschlüsse aufbrauchen, wenn eine zeitlich befristete Bewilligung von Verarbeitung und Handel von Bio Suisse vorliegt.