



NIAS-Prüfdienstleistungen.

Gewährleisten Sie die Sicherheit und Qualität Ihrer Kunststoffmaterialien im Kontakt mit Lebensmitteln.

Wollen Hersteller Kunststoffmaterialien für den Lebensmittelkontakt (food contact materials, FCM) in der EU auf den Markt bringen, müssen die zu ihrer Herstellung verwendeten Stoffe in der Positivliste in Anhang I der EU-Verordnung Nr. 10/2011 aufgeführt sein. Nur diese Stoffe dürfen wissentlich als Monomere, Additive oder Produktionshilfen eingesetzt werden. Aktuell konzentrieren sich die meisten Konformitätsprüfungen ausschließlich auf diese Substanzen, da sie absichtlich und wissentlich im Herstellungsprozess verwendet wurden.

In der EU-Verordnung Nr. 10/2011 wird jedoch eine weitere Gruppe von Stoffen erwähnt, die von besonderem Interesse sind. NIAS („Non-Intentionally Added Substances“ oder „nicht wissentlich zugesetzte Stoffe“) sind häufig in Kunststoffmaterialien für den Lebensmittelkontakt zu finden, auch wenn sie ihnen nicht direkt zugesetzt wurden. Die EU-Verordnung Nr. 10/2011 enthält keine umfassenden Bewertungskriterien für NIAS. Um sicherzustellen, dass das Kunststoffmaterial gemäß den Grundsätzen von Artikel 3 der EG-Verordnung 1935/2004 lebensmittelsicher ist, ist eine Risikobewertung solcher NIAS, die auf das Lebensmittel übergehen können, erforderlich.

DIE BEDEUTUNG VON NIAS

Prüftechniken und -anforderungen entwickeln sich stetig weiter und auch die [NIAS-Prüfung](#) ist zunehmend im Fokus der Behörden. Man kann davon ausgehen, dass die NIAS-Beurteilung grundsätzlich als allgemeine Anforderung für die Produktsicherheit von Kunststoffmaterialien für den Lebensmittelkontakt und für Maschinen zur Lebensmittelherstellung eingesetzt wird. Wir empfehlen daher dringend, eine NIAS-Prüfung in Ihre Produktkonformitätsbewertung

einzu beziehen, um den aktuellen Anforderungen gerecht zu werden.

WAS SIND NIAS?

NIAS sind dem Namen nach Stoffe, die Materialien für den Lebensmittelkontakt nicht wissentlich zugesetzt werden, aber dennoch vorhanden sind. Das kann verschiedene Ursachen haben. Bei einigen handelt es sich um Verunreinigungen in den Chemikalien aus der Positivliste (Anhang I und II der EU-Verordnung Nr. 10/2011), einige können unbeabsichtigt als Nebenprodukte entstehen und wieder andere können während des Herstellungsprozesses in das Produkt gelangen. Es kann sich dabei um jede Art von Substanzen handeln, von denen einige für den Verbraucher im Umgang mit dem Endprodukt potenziell gefährlich sein können. Werden NIAS in einem Produkt nachgewiesen, trifft das den Hersteller oft unerwartet.

NIAS – NON-INTENTIONALLY ADDED SUBSTANCES



Verunreinigungen zugelassener Chemikalien



Nebenprodukte



Kontaminanten aus dem Produktionsprozess

WORUM GEHT ES BEIM NIAS-TESTSERVICE DES TÜV RHEINLAND?

Mit unseren [NIAS-Prüfungen](#) können Sie herausfinden, welche nicht wesentlich zugesetzten Stoffe Ihr Produkt enthält und ob diese Stoffe möglicherweise aus dem Kunststoff in das Lebensmittel migrieren können. Die Prüfung wird mit Lebensmittelsimulanzien gemäß EU-Verordnung Nr. 10/2011 durchgeführt. Anschließend werden diese Simulanzien einer NIAS-Analyse unterzogen. Das Analyseverfahren scannt alle freigesetzten Stoffe und identifiziert sie anhand einer sehr niedrigen Nachweisgrenze (10 ppb). Es folgt eine toxikologische Bewertung (auf Grundlage international anerkannter Prinzipien), die Aufschluss über gesundheitsgefährdende Eigenschaften der identifizierten NIAS gibt. Wird ein Risiko identifiziert, kann die Sicherheit des Materials nicht garantiert werden, was schließlich zu der Bewertung führen kann, dass das Material nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist und gegen die Anforderungen aus Artikel 3 der EG-Verordnung 1935/2004 verstößt.

SICHERHEIT DURCH NIAS-ANALYSE

- **Migrationstest:** Lebensmittelsimulanzien auf Grundlage der realen Verwendung
- ▼ **NIAS-Analyse:** Lebensmittelsimulanzien werden auf freigesetzte Substanzen untersucht:
- ▼ **Identifizierung & Quantifizierung:** Substanzen werden identifiziert
- ▼ **Toxikologische Bewertung:** Basierend auf international anerkannten Vorgehensweisen
- **Bewertung gemäß EG-Verordnung 1935/2004**

Zu beachten ist, dass derzeit keine offizielle standardisierte Methode zur Prüfung von NIAS zur Verfügung steht und auch nicht alle Substanzen durch eine einzige Labortechnik identifiziert werden können. Wenden Sie sich daher bitte an Ihren lokalen Ansprechpartner bei der TÜV Rheinland Group, um mehr über die für Ihren Bedarf passende NIAS-Prüfung zu erfahren.

Wir unterstützen Sie gerne bei dem Ziel, sicherere Produkte auf den Markt zu bringen.

[JETZT KONTAKTIEREN!](#)

TÜV Rheinland LGA Products GmbH
Tillystraße 2
90431 Nürnberg
Tel. +49 911 655-5225
Fax +49 911 655-5226
service@de.tuv.com



UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Als akkreditiertes Prüflabor bieten wir folgende Dienstleistungen an:

- Entwicklung maßgeschneiderter Testprogramme für internationale Kunden
- Zuverlässiger technischer Support bei Kundenanfragen
- Umfassende Lebensmittelkontaktprüfungen für alle Materialien
- [Seminare und Schulungen](#)

VORTEILE AUF EINEN BLICK

NIAS-Prüfungen in den Labors von TÜV Rheinland bieten Ihnen:

- Konformitätsnachweise zu gesetzlichen und freiwilligen Anforderungen in Bezug auf Materialien für den Lebensmittelkontakt
- Bereitstellung sicherer und geprüfter Produkte für den Verbraucher
- Stärkung des Vertrauens in die Qualität und Sicherheit Ihrer Produkte
- Dokumentation der Umsetzung gesetzlicher Anforderungen durch Prüfberichte