



Contact Methods
Mob: (86)18668768846
Tel: (86) 577 68668118
Wechat: zigpac123
Skype: bruce.chan1999
E-mail: bruce@zigpac.com
Whatsapp: +86-18668768846
Telegram: @Zigpacstickers

Company Info
Name: Wenzhou Zigpac Industry Limited
Address: No. 148-152, Building C, Jiangbin
Commercial and Residential Building, Longgang
City, Wenzhou City, Zhejiang 325802, China



YOUR CUSTOM PRINTING & PACKAGING PARTNER FOR SMALL AND MEDIUM BUSINESSES



Details

Kurzantwort: Fettbarrierepapier hält Öl auf zwei Arten zurück. Manche Sorten werden so dicht gemahlen, dass Fett nicht durch die Faser wandern kann, etwa fettdichtes Papier, Pergamin und Pergament. Andere erhalten eine Oberflächen- oder Filmbarriere, zum Beispiel aus einer fluorfreien Dispersion, Wachs, PE oder PLA. Legen Sie es mit einem Kit-Wert nach TAPPI T 559 plus einem Haltetest mit dem realen Lebensmittel fest und verlangen Sie PFAS-Dokumentation für jeden Zielmarkt. Wählen Sie dann den am geringsten beschichteten Weg, der besteht – das schützt die Recyclingfähigkeit.

Bitten Sie drei Lieferanten um Fettbarrierepapier, und Sie erhalten womöglich drei unterschiedliche Materialien. 1 Blatt hält ein Butterhörnchen einen ganzen Nachmittag lang. Ein anderes wird unter Pommes frites binnen zehn Minuten durchscheinend. Ein drittes hält das Öl zurück, staut aber den Dampf, bis der Boden weich wird. Alle drei werden womöglich als „fettdicht“ verkauft, und jedes kann genau so funktionieren, wie sein Hersteller es vorgesehen hat. Das eigentliche Problem: Die Bestellung beschrieb ein Wort statt eines Leistungsniveaus.

Die Kosten dieser Lücke zeigen sich an mehreren Stellen. Das Thekenpersonal wickelt ein zweites Blatt um fettreiche Produkte. Einkäufer greifen zu einem höheren Flächengewicht, das die Migration verlangsamt, aber selten stoppt. Gleichzeitig ist die Chemie hinter vielen älteren fettdichten Papieren vom Markt verschwunden. Die U.S. Food and Drug Administration bestätigte im Februar 2024, dass [PFAS-Fettschutzmittel für Lebensmittelverpackungen in den USA nicht mehr verkauft werden^{\[1\]}](#). Am 12. August 2026 traten die [EU-Konzentrationsgrenzwerte für PFAS in Verpackungen mit Lebensmittelkontakt^{\[2\]}](#) in Kraft. Spezifikationen, die vor 5 Jahren verfasst wurden, beschreiben womöglich kein Produkt mehr, das Sie auf jedem Markt rechtmäßig in Verkehr bringen dürfen.

Dieser Leitfaden richtet sich an Verpackungseinkäufer, die vage Formulierungen durch eine überprüfbare Spezifikation ersetzen müssen. Er erklärt, wie jede Barrieretechnologie funktioniert, was Kit-Werte belegen können und was nicht, welche Unterlagen die Konformität für den Lebensmittelkontakt heute verlangt und wie sich die gewählte Barriere auf Recyclingfähigkeit und Lieferantenauswahl auswirkt.

Inhalt

1. [Was ist Fettbarrierepapier?](#)
2. [So funktionieren Kit-Werte und der Terpentintest](#)
3. [Die regulatorische Ausgangslage 2026](#)
4. [So legen Sie Fettbarrierepapier in sechs Schritten fest](#)
5. [Barrieretechnologien im Vergleich](#)
6. [FAQ](#)
7. [Wichtigste Erkenntnisse](#)

Was ist Fettbarrierepapier?

Fettbarrierepapier ist jedes Papier, das so ausgelegt ist, dass Öle und Fette aus Lebensmitteln innerhalb der erwarteten Kontaktzeit nicht bis zur Außenseite durchschlagen. Einkäufer verwenden für diese Produkte mehrere Bezeichnungen: fettdichte Papiere, fettbeständiges Papier und Fettschutzpapier. In der Praxis beschreibt „fettbeständig“ meist ein geringeres Widerstandsniveau als „fettdicht“. Beide Bezeichnungen sind nicht reguliert, und erst ein Prüfergebnis macht daraus eine Spezifikation.

Drei Wege, wie Papier Öl zurückhält

Physikalische Dichte (hochgemahlener Zellstoff). Der Zellstoff wird deutlich länger gemahlen als bei gewöhnlichem Verpackungspapier. Dadurch fallen die Fasern zu einem geschlossenen Blatt zusammen, das nur sehr wenige Kapillarporen hat, durch die Öl wandern könnte. Klassisches fettdichtes Papier wird so hergestellt. Bei Pergamin kommt das Superkalandrieren hinzu, das ein dichteres und durchscheinenderes Blatt ergibt. Pflanzenpergament dagegen behandelt die Faser mit Säure, um die Oberfläche zu verschmelzen. Keine dieser Sorten braucht eine fluoridierte Chemikalie, um Fett abzuweisen.

Chemische Oberflächenbehandlung. Mittel wie Stärke, Alginat oder Carboxymethylcellulose werden in der Leimpresse aufgetragen. Sie füllen die Poren und erhöhen die Ölbeständigkeit der Oberfläche. Bis in die 2020s stützten sich viele Papiere dafür auf fluorchemische Leimung. Heute sind die Behandlungen nicht fluoridiert, und ihre Leistung muss geprüft statt vorausgesetzt werden.

Film- oder Beschichtungsbarriere. Eine durchgehende Schicht liegt auf der Faser. Das kann eine wasserbasierte Barrieredispersion, Wachs, Polyethylen (PE) oder Polymilchsäure (PLA) sein. Diese Schichten blockieren Öl und oft auch Flüssigkeit. Sie verändern außerdem, wie sich das Papier beim Recycling und beim Kompostieren verhält.

Die Dicke steht nicht auf dieser Liste. Ein schwereres Blatt gibt dem Öl einen längeren Weg, aber unbehandelte Faser lässt Öl trotzdem durchwandern. Ältere nationale Normen machten das deutlich, indem sie die Fettbarrierewirkung neben dem Gewicht festlegten. Die indische Norm IS 6622-1972, zusammengefasst in einer [begutachteten Übersichtsarbeit zu Lebensmittelverpackungen aus Papier^{\[3\]}](#), verlangte von fettdichtem Papier vier Mindestwerte:

- ein Flächengewicht von 35 g/m²
- eine Fettdurchschlagszeit von 1,200 Sekunden
- ein Berstfaktor von 20
- ein Reißfaktor von 30

Das Gewicht war eine Untergrenze, nicht die Barriere selbst.



So funktionieren Kit-Werte und der Terpentintest

Die am häufigsten genannte Kennzahl in jeder Spezifikation für Fettbarrierepapier ist der Kit-Wert nach [TAPPI T 559, dem Fettbeständigkeitstest für Papier und Karton](#)^[4]. Die Methode verwendet zwölf nummerierte Reagenzien aus Rizinusöl, Toluol und Heptan, die jeweils aggressiver sind als das vorige. Jedes Reagenz wird für eine kurze, feste Kontaktzeit auf das Blatt aufgebracht. Das höchstnummerierte Reagenz, das das Papier nicht dunkel färbt, ergibt den Kit-Wert auf einer Skala von 1 to 12.

Die Geltungsbereichsangabe von TAPPI selbst nennt die Grenze, die Einkäufer am häufigsten übersehen. Die Methode wurde „hauptsächlich als Test der Oberflächenabweisung für fluorchemische Behandlungen entwickelt“. Ihre Anwendung auf Papiere mit filmartigen Barrieren oder nicht fluorchemischen Behandlungen „müsste bewertet werden“. Mit anderen Worten: Der Kit-Test wurde auf genau die Chemie kalibriert, die inzwischen ausgelaufen ist. Ein Kit-Wert auf einem fluorfreien oder filmbeschichteten Blatt ist weiterhin nützlich, um Chargen zu vergleichen. Als Beleg dafür, dass das Papier heiße frittierte Speisen zwanzig Minuten lang hält, ist er jedoch schwächer.

Für Sorten aus hochgemahlenem Zellstoff lautet die Begleitmethode [TAPPI/ANSI T 454, der Terpentintest auf Hohlräume in Pergamin und fettdichten Papieren](#)^[5]. Die aktuelle Ausgabe ist om-25, veröffentlicht im Oktober 2025. Der Test verteilt eingefärbtes Terpentin über Sand auf dem Blatt und erfasst, wie viele Sekunden es braucht, um durchzudringen. TAPPI stellt klar, dass das Ergebnis eine Vorstufe zur Prüfung mit Prototypen der Endprodukte ist und „kein Ersatz“ dafür. Außerdem wird vermerkt, dass die Methode für Sorten, die ihre Beständigkeit aus einer Beschichtung beziehen, möglicherweise nicht anwendbar ist.

Die beiden Methoden messen unterschiedliche Versagensarten, deshalb lässt sich ein Kit-Wert nicht in Terpentin-Sekunden umrechnen. Legen Sie beide fest, wo sie anwendbar sind, und ergänzen Sie stets einen Test mit dem realen Lebensmittel.



Die regulatorische Ausgangslage 2026

USA. Papierkomponenten mit Lebensmittelkontakt werden in der Regel nach zwei Teilen des Code of Federal Regulations bewertet:

- 21 CFR 176.170 regelt Papier im Kontakt mit wässrigen und fetthaltigen Lebensmitteln.
- 21 CFR 176.180 regelt Papier im Kontakt mit trockenen Lebensmitteln.

Einige Komponenten sind stattdessen über eine gültige Food Contact Notification (FCN) zugelassen. Eine FDA-Zulassung für eine fertige Tüte gibt es nicht. Die Konformität setzt sich aus Papier, Beschichtung, Klebstoff und Druckfarbe zusammen, jeweils für den vorgesehenen Verwendungszweck.

Speziell für die Fettabweisung hat die FDA festgestellt, dass [35 FCNs für PFAS-Fettschutzbeschichtungen ab dem 6. Januar 2025 nicht mehr wirksam sind](#)^[6]. Sie legte für bestimmte Papierverpackungen, die vor dem 6. Januar 2025 hergestellt wurden, ein Konformitätsdatum fest: den 30. Juni 2025.

Das ist das Ende einer Zulassung, kein gesetzliches Verbot. Wie [Packaging Dive am 30. September 2026 berichtete](#)^[7], gibt es derzeit keine bundesweite Beschränkung für PFAS in Lebensmittelverpackungen. Mehr als ein Dutzend Bundesstaaten haben eigene Verbote erlassen, und ein Gesetzentwurf im Senat sieht ein bundesweites Verbot ab dem 1. Januar 2028 vor. Sie müssen daher für jeden Bestimmungsort das Recht der Bundesstaaten prüfen.

Europäische Union. Artikel 5(5) der [Verordnung \(EU\) 2025/40, der Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle \(PPWR\)](#)^[8], gilt seit dem 12. August 2026. Verpackungen mit Lebensmittelkontakt dürfen nicht in der EU in Verkehr gebracht werden, wenn sie einen dieser PFAS-Grenzwerte erreichen oder überschreiten:

- 25 ppb für jeden einzelnen PFAS-Stoff, gemessen durch gezielte Analyse
- 250 ppb für die Summe der gezielt analysierten PFAS

- 50 ppm für PFAS insgesamt, einschließlich polymerer PFAS

Die Grenzwerte gelten unabhängig davon, ob PFAS absichtlich zugesetzt wurden oder nicht. Sie messen die Konzentration in der Verpackung, nicht die Migration in das Lebensmittel. Die [Ankündigung der Europäischen Kommission^{\[9\]}](#) nennt Einwickelpapiere für Fast Food, Behälter zum Mitnehmen und Backpapier unter den betroffenen Anwendungen.

Die Kommission hat außerdem klargestellt, dass es keine allgemeine Abverkaufsfrist gibt. Ware, die vor dem Stichtag hergestellt, aber erst danach erstmals in Verkehr gebracht wird, muss dennoch konform sein. Die PPWR gilt zusätzlich zu den Rahmenvorschriften: Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie die gute Herstellungspraxis nach Verordnung (EG) Nr. 2023/2006.

So legen Sie Fettbarrierepapier in sechs Schritten fest

Die folgenden Schritte betreffen das Material selbst. Tütenmaße, Verschlüsse, Druckmotive und Musterfreigabe sind eine eigene Aufgabe, die wir auf unserer Seite zu [individuellen fettdichten Papiertüten für Bäckerei-Takeaway mit Ihrer Marke](#).

Schritt 1: Jede Speise nach Ölbelastung, Temperatur und Haltezeit einstufen

Der Barrierebedarf steigt mit drei Faktoren: Fettgehalt, Hitze und eingeschlossener Dampf. Die Tütengröße bestimmt ihn nicht. Eine brauchbare Arbeitsskala reicht von niedrig bis am höchsten:

1. Kalte Sandwiches
2. Gebäck und Einlagepapiere für Backwaren
3. Heiße Burger bei einer Haltezeit unter 30 Minuten
4. Pommes frites oder frittierte Speisen im direkten Kontakt mit Öl
5. Heiße frittierte Speisen in geschlossener Verpackung bei 30 to 60 Minuten Lieferzeit

Halten Sie für jede Produktfamilie den ungünstigsten Fall fest. Eine „universelle“ Sorte versagt entweder bei den frittierten Speisen oder ist für die Croissants überdimensioniert.



Schritt 2: Den Barriereweg mit dem geringsten Aufwand wählen, der den ungünstigsten Fall übersteht

Beginnen Sie mit fettdichtem Papier aus hochgemahlenem Zellstoff oder mit Pergamin. Wechseln Sie nur dann zu einer fluorfreien Oberflächenbehandlung oder Dispersionsbeschichtung, wenn der Test mit dem realen Lebensmittel fehlschlägt. Greifen Sie nur bei Soßen, feuchten Proteinen oder langen Haltezeiten in geschlossenen Boxen zu einem PE- oder PLA-Film. Jede Stufe nach oben erhöht den Schutz und nimmt Entsorgungswege weg.

Schritt 3: Die Prüfmethoden in die Spezifikation aufnehmen

Legen Sie den Ziel-Kit-Wert nach TAPPI T 559 fest. Geben Sie an, für welche Seite er gilt: die Lebensmittelkontaktseite oder die bedruckte Seite. Verlangen Sie das Ergebnis nach dem Bedrucken und Falten, denn an Farbschichten und Knicken reißen Beschichtungen. Ergänzen Sie für Sorten aus hochgemahlenem Zellstoff TAPPI T 454.

Definieren Sie dann ein Bestehenskriterium für das reale Lebensmittel. Zum Beispiel: „kein sichtbares Durchschlagen auf der Außenseite nach X Minuten bei Serviertemperatur“. Vereinbaren Sie vorab, ob eine leichte Verdunkelung an den Rändern akzeptabel ist, damit aus einem Grenzfall später kein Streit wird.

Schritt 4: Die Konformitätsunterlagen je Zielmarkt festschreiben

Für die USA fordern Sie diese Dokumente an:

- eine Erklärung mit Verweis auf 21 CFR 176.170 oder 176,180 oder auf die zutreffende FCN für das Papier und jede Beschichtung
- Eignungserklärungen für den Lebensmittelkontakt für Druckfarben und Klebstoffe
- eine schriftliche Erklärung, dass keine PFAS absichtlich zugesetzt wurden, mit Nennung der konkreten Papiersorte und der Papierfabrik

Für die EU fordern Sie eine Konformitätserklärung nach 1935/2004 und 2023/2006 an. Verlangen Sie einen PFAS-Prüfbericht mit gezieltem Umfang sowie mit einem Umfang für Gesamtfluor oder polymere PFAS, denn ein „nicht nachgewiesen“ allein im gezielten Umfang belegt den Gesamtgrenzwert von 50 ppm nicht. Die [EUROSAC-Leitlinie zum Lebensmittelkontakt^{\[10\]}](#) weist darauf hin, dass es für Papier keine harmonisierte EU-spezifische Maßnahme gibt. Viele Einkäufer verweisen daher zusätzlich auf die BfR-Empfehlung XXXVI aus Deutschland.

Schritt 5: Die Aussage zur Entsorgung festlegen, bevor die Beschichtung gewählt wird

Wenn Sie die Tüte als recycelbar bezeichnen möchten, bevorzugen Sie reine Faserbarrieren. Fordern Sie für jede Beschichtung Nachweise zur Repulpierbarkeit an. Wenn Sie sie als kompostierbar bezeichnen möchten, muss die Zertifizierung die fertige Tüte nach EN 13432 oder der gleichwertigen Norm Ihres Marktes abdecken. Ein Zertifikat für das Basispapier genügt nicht. PLA-Beschichtungen erfordern zudem in der Regel industrielle Kompostierung.

Seien Sie auch bei der Verschmutzung ehrlich. Stark fettiges Takeaway-Papier wird im regulären Papierrecycling meist nicht angenommen, unabhängig von der Barrieretechnologie.

Schritt 6: Jede Materialänderung als neue Spezifikation behandeln

Jede dieser Änderungen sollte eine neue Runde aus Kit-Prüfung, Test mit dem realen Lebensmittel und PFAS-Dokumentation auslösen:

- eine neue Papierfabrik
- eine neue Beschichtung
- ein anderes Flächengewicht
- eine größere Druckfläche

Unter den EU-Grenzwerten können Recyclingfasern und gemeinsam genutzte Produktionslinien nicht absichtlich eingebrachtes Fluor einschleppen. Deshalb ist die Benachrichtigung über Änderungen eine vertragliche Klausel und keine Höflichkeit.

Lieferantenfragen, die dokumentierte Barrieren von Marketing trennen

Stellen Sie jedem Lieferanten vor dem Angebotsvergleich diese sechs Fragen. Ein Lieferant, der sie nicht schriftlich beantworten kann, verkauft ein Etikett statt einer Barriere.

1. Welcher Mechanismus liefert die Barriere: Mahlung, Oberflächenbehandlung oder Film?
2. Auf welcher Seite und nach welchen Verarbeitungsschritten wurde der Kit-Wert gemessen?
3. Nennt die PFAS-Erklärung Papiersorte und Papierfabrik?
4. Umfasst der EU-Prüfumfang Gesamtfluor?
5. Gibt es Nachweise zur Repulpierbarkeit oder Kompostierbarkeit für den fertigen Artikel?
6. Wie benachrichtigen Sie uns über Änderungen bei den Rohstoffen?

Barrieretechnologien im Vergleich: Welches Fettbarrierepapier passt zu welcher Aufgabe?

Technologie	So blockiert sie Fett	Am besten geeignete Belastung	Schwachstelle	Eignung der Prüfmethode	Hinweise zur Entsorgung
Fettdichtes Papier aus hochgemahlenem Zellstoff	Starke Mahlung verschließt die Kapillarporen	Bäckerei, Sandwiches, kurze Haltezeiten	Heißes Öl in Kombination mit eingeschlossenem Dampf	T 454 plus T 559 als Referenz, plus reales Lebensmittel	Nur Faser; am besten mit Papierströmen vereinbar, wenn nicht stark verschmutzt
Pergamin	Hochgemahlener Zellstoff, superkalandriert zu einem dichten, durchscheinenden Blatt	Trockene und fettarme Backwaren, Süßwaren	Feuchtigkeit und Dampf	T 454	Nur Faser
Pflanzenpergament	Säurebehandelte, verschmolzene Faseroberfläche; zum Backen oft silikonbeschichtet	Einsatz im Ofen und als Trennpapier	Für Takeaway über die Theke überspezifiziert und teuer	T 454	Hohe Silikonauflagen können das Repulping erschweren
Fluorfreie Oberflächenbehandlung oder Dispersionsbeschichtung	Stärke, Alginat, CMC oder wasserbasierte Barrierschicht	Mittlere bis hohe Ölbelastung	Oft ausreichend gegen Öl, aber schwächer gegen Feuchtigkeit	T 559 erst nach Validierung, plus reales Lebensmittel	Hängt von der Beschichtung ab; Daten zur Repulpierbarkeit anfordern
Wachsbeschichtet	Schicht aus Paraffin oder Pflanzenwachs	Kalter, kurzer Kontakt	Wachs wird bei Wärme weich	Test mit dem realen Lebensmittel	Wachs kann das Repulping behindern

Technologie	So blockiert sie Fett	Am besten geeignete Belastung	Schwachstelle	Eignung der Prüfmethode	Hinweise zur Entsorgung
PE- oder PLA-Filmlaminat	Durchgehender Polymerfilm	Soßen, feuchte Proteine, Lieferung in langen geschlossenen Boxen	Komplexität bei Entsorgung und Berichterstattung	Test mit dem realen Lebensmittel (T 559 wurde nicht für Filme entwickelt)	PE ist schwer zu recyceln; PLA braucht industrielle Kompostierung
Ältere fluorchemische Leimung	Fluorierte Oberflächenabweisung	Nicht für neue Spezifikationen	US-FCNs ausgelaufen; EU-Konzentrationsgrenzwerte gelten	T 559 (ursprünglicher Zweck)	Scheitert an der EU-Logik des Gesamtfluors

Der Abschied von Fluor ist nicht kostenlos. Laut einer OECD-Analyse, über die [Packaging Dive^{\[11\]}](#) berichtet, kann der zusätzliche Mahlaufwand für mechanisch hergestelltes fettdichtes Papier die Produktion im Vergleich zum alten PFAS-Verfahren um etwa 30 % verlangsamen. Derselbe Bericht stellt fest, dass Beschichtungen aus Stärke, pflanzlichem Protein und Chitosan zwar ausreichende Barrieren gegen Öl, aber nicht gegen Feuchtigkeit sind.

Auch eine dichtere Barriere löst nicht alles. Ein Materialforscher, der von [New Food Magazine^{\[12\]}](#) zitiert wurde, warnte, dass ein übermäßig dichter Ersatz Fett an der Oberfläche hält und frittierte Speisen durchweichen lässt. Bei heißen, knusprigen Produkten sind Belüftung und Verpackungsdesign ebenso wichtig wie der Kit-Wert.



FAQ

FAQ: Ist fettdichtes Papier dasselbe wie Pergamentpapier?

Nein. Fettdichtes Papier bezieht seine Barriere aus dicht gemahlener Faser und ist für Verpackung und Takeaway ausgelegt. Pergament ist säurebehandelt und häufig silikonbeschichtet, damit es sich von Backwaren löst und Ofenhitze verträgt. Pergament für Thekentüten zu verwenden bedeutet meist, für eine nicht benötigte Hitzebeständigkeit zu zahlen, und Silikon kann das Recycling erschweren.

FAQ: Welchen Kit-Wert brauche ich?

Eine allgemeingültige Antwort gibt es nicht. Kit-Werte reichen von 1 to 12, und das richtige Niveau hängt von der fettigsten Speise, deren Temperatur und der längsten Haltezeit ab. Nutzen Sie den Kit-Wert, um Lieferanten zu vergleichen und eingehende Chargen zu prüfen. Akzeptieren Sie die Spezifikation erst, wenn das tatsächliche Lebensmittel einen zeitlich festgelegten Haltetest besteht, denn TAPPI selbst sagt, dass nicht fluoridierte Barrieren und Filmbarrieren eine gesonderte Bewertung brauchen.

FAQ: Ist PFAS-freies Fettbarrierepapier weniger wirksam?

Es kann die frühere Leistung gegen Öl erreichen, oft aber mit anderen Kompromissen. Hochgemahlener Zellstoff bedeutet langsamere Produktion. Biobasierte Beschichtungen halten Feuchtigkeit tendenziell weniger gut ab. Filmschichten erschweren die Entsorgung. Beurteilen Sie PFAS-freies Papier anhand eines Tests mit dem realen Lebensmittel für Ihr eigenes Speisenangebot, nicht anhand eines direkten Vergleichs mit alten Kit-Werten fluorchemischer Papiere.

FAQ: Gibt es „von der FDA zugelassenes“ fettdichtes Papier?

Nein. Die FDA reguliert Stoffe mit Lebensmittelkontakt, keine fertigen Tüten. Fordern Sie eine Erklärung an, dass Papier, Beschichtungen, Druckfarben und Klebstoffe 21 CFR 176.170 oder 176,180 entsprechen, oder eine gültige FCN, passend zu Ihrer Lebensmittelart. Verlangen Sie eine gesonderte Erklärung zu PFAS. Bedenken Sie, dass die Gesetze der Bundesstaaten über die Bundespraxis hinausgehen können.

FAQ: Ist dickeres Papier fettbeständiger?

Nur geringfügig. Zusätzliches Gewicht verlängert den Weg, den das Öl zurücklegen muss, verschließt aber nicht die Poren, die es transportieren. Ein leichteres Blatt mit validierter Barriere schneidet besser ab als ein schwereres unbehandeltes Blatt. Investieren Sie das Budget in den Barrieremechanismus und die Prüfung, nicht in zusätzliches Gewicht.

FAQ: Kann ich ältere Bestände an fettdichtem Papier in der EU noch verkaufen?

Nur wenn sie die PPWR-Grenzwerte einhalten. Seit dem 12. August 2026 müssen Verpackungen, die erstmals in der EU in Verkehr gebracht werden, konform sein, auch wenn sie früher hergestellt wurden. Es gibt keine allgemeine Bestandsausnahme, prüfen Sie daher vorhandene Lagerbestände vor dem Versand.

Wichtigste Erkenntnisse

- **Der Kit-Test wurde für Fluorchemikalien entwickelt, ergänzen Sie ihn also durch einen Test mit dem realen Lebensmittel.** — Die Kit-Skala reicht von 1 to 12, und TAPPI sagt, nicht fluoridierte Barrieren „müssten bewertet werden“ ([Quelle](#))
- **Die US-Zulassungen für PFAS-Fettschuttmittel sind ausgelaufen, ein Bundesgesetz gibt es aber noch nicht.** — 35 FCNs endeten am 6. Januar 2025 ([Quelle](#))
- **Die Gesetze der Bundesstaaten, nicht nur die FDA, entscheiden darüber, was Sie innerhalb der USA liefern dürfen.** — Mehr als ein Dutzend Bundesstaaten haben eigene Verbote, und ein vorgeschlagenes Bundesverbot würde am 1. Januar 2028 beginnen ([Quelle](#))
- **EU-Grenzwerte erfassen auch unbeabsichtigte PFAS und gewähren keine Abverkaufsfrist.** — 25 ppb pro Stoff, 250 ppb insgesamt, 50 ppm PFAS gesamt ([Quelle](#))

- **Mechanische Barrieren kosten Produktionsgeschwindigkeit statt Konformitätsrisiko.** — Die Produktion kann um etwa 30 % langsamer sein als beim alten PFAS-Verfahren ([Quelle](#))
- **Das Gewicht war immer eine Untergrenze, nicht die Barriere.** — IS 6622 kombinierte ein Mindestflächengewicht von 35 g/m² mit einer Mindest-Fettdurchschlagszeit von 1,200 Sekunden ([Quelle](#))

Fazit: Spezifizieren Sie die Barriere, nicht das Wort

„Fettdicht“ reichte als Spezifikation nicht mehr aus, sobald Fluorchemikalien vom Markt verschwunden waren. Eine belastbare Spezifikation für Fettbarrierepapier stützt sich auf fünf Punkte:

- den Barrieremechanismus
- einen Kit-Wert, der nach der Verarbeitung auf der richtigen Seite gemessen wird
- ein Bestehenskriterium auf Basis des realen Lebensmittels
- eine PFAS-Akte, die zu jedem Zielmarkt passt
- eine Aussage zur Entsorgung, die die Beschichtung tatsächlich stützen kann

Wählen Sie den am geringsten beschichteten Weg, der Ihre fettigste Speise übersteht, und verlangen Sie von jedem Lieferanten eine Benachrichtigung bei Änderungen.

Wenn Sie diese Spezifikation in Verpackungen mit Ihrer Marke für Gebäck, Kekse oder anderen Takeaway über die Theke umsetzen, sehen Sie sich unsere [individuellen fettdichten Papiertüten](#) an und senden Sie uns Ihr Speisenangebot, Ihre Haltezeiten und Zielmärkte. Wir empfehlen einen Barriereweg und erstellen ein Angebot auf Basis Ihrer freigegebenen Spezifikation.

Quellen

1. U.S. Food and Drug Administration. „FDA und Industrie beenden den Verkauf von PFAS in Lebensmittelverpackungen in den USA.“ 28. Februar 2024. [fda.gov](#) ↵
2. Food Packaging Forum. „PFAS-Grenzwerte der PPWR gelten ab dem 12. August.“ 12. August 2026. [foodpackagingforum.org](#) ↵
3. Deshwal, Panjagari und Alam. Übersichtsarbeit zu Lebensmittelverpackungen auf Papierbasis, *Journal of Food Science and Technology* (PMC6801293), mit Bezug auf IS 6622-1972. [pmc.ncbi.nlm.nih.gov](#) ↵
4. TAPPI. T 559 cm-12 (R2022), „Prüfung der Fettbeständigkeit von Papier und Karton.“ [tappi.org](#) ↵
5. TAPPI/ANSI. T 454, „Terpentintest auf Hohlräume in Pergamin und fettdichten Papieren“ (aktuelle Ausgabe om-25, Oktober 2025). [tappi.org](#) ↵
6. U.S. Food and Drug Administration. „FDA stellt fest: Die Zulassung von 35 Food Contact Notifications zu PFAS ist nicht mehr wirksam.“ 3. Januar 2025. [fda.gov](#) ↵
7. Packaging Dive. Bericht zur bundesweiten Gesetzgebung zu PFAS in Lebensmittelverpackungen. 30. September 2026. [packagingdive.com](#) ↵
8. Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR), Artikel 5(5). [eur-lex.europa.eu](#) ↵
9. Europäische Kommission, GD Umwelt. „Neue EU-Vorschriften für Verpackungen werden anwendbar.“ 11. August 2026. [environment.ec.europa.eu](#) ↵
10. EUROSAC. „Leitlinie zum Lebensmittelkontakt.“ 2025. [eurosac.org](#) ↵
11. Packaging Dive. Bericht zu PFAS-Alternativen in Lebensmittelverpackungen unter Bezug auf OECD (2020). [packagingdive.com](#) ↵
12. New Food Magazine. „New Food erklärt, was tragfähige PFAS-freie Lebensmittelverpackungen

wirklich erfordern.“ 23. September 2026. newfoodmagazine.com ↵

Oktober 21, 2026