

SEGURIDAD CONTACTO ALIMENTARIO

materiales y objetos metálicos y de madera

Productos metálicos y de madera en contacto con alimentos

Los metales y sus aleaciones, así como la madera y los productos derivados de la madera, se emplean en objetos en contacto con alimentos como recipientes, utensilios, menaje, etc.

Tanto las sustancias que forman parte de estos productos como la presencia de otras sustancias (impurezas en metales, adhesivos en tableros derivados de la madera, etc) tienen la posibilidad de migrar a los alimentos, poniendo en peligro la salud humana, produciendo un cambio inaceptable en la composición de los alimentos o deteriorando sus características organolépticas.

Tras la realización de ensayos en nuestros laboratorios, se ha detectado lo siguiente:

- Etiquetado incorrecto o ausencia de etiquetas
- Problemas de migración de Níquel, Cromo, Aluminio y Hierro en medio ácido.
- Composición diferente a la indicada en la etiqueta.
- Gran variabilidad en los resultados de ensayos de diferentes muestras de un mismo producto.
- Para productos de madera, determinados simulantes, principalmente los acuosos pueden llegar a ser no adecuados.
- Es común la existencia de determinados materiales poliméricos sintéticos que recubran la madera, tales como barnices, papeles estratificados, de alta presión, etc...

Por todo ello, AIDIMME ha desarrollado un servicio consistente en la verificación del cumplimiento del Reglamento CE N° 1935/2004, sobre materiales destinados a estar en contacto con alimentos, aplicado a materiales y objetos metálicos y de madera, sin legislación específica o no armonizados.



Investigación de la interacción de materiales y objetos metálicos y de madera y derivados de la madera destinados a entrar en contacto con alimentos

Los materiales y artículos en contacto con alimentos, se encuentran dentro la normativa marco (Reglamento UE N° 1935/2004) para materiales y artículos destinados al contacto con alimentos.

Este Reglamento establece los principios de evaluación de seguridad y de gestión del riesgo de transferencia de compuestos químicos desde los materiales a los alimentos. Mientras que algunos materiales están cubiertos por medidas específicas en toda la Unión Europea, existen otros (metálicos y de madera) que permanecen supervisados por legislaciones nacionales y dependen del reconocimiento mutuo, lo que suscita la preocupación de que las incoherencias puedan afectar a la seguridad y al comercio.

La Dirección General Europea de Salud y Protección al consumidor ha editado una hoja de ruta en la que se indica claramente que hay una falta de legislación específica para materiales distintos a los plásticos, y que hay problemas importantes derivados de no disponer legislación europea al respecto.



Proyecto cofinanciado por:



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu

IVACE
INSTITUTO VALENCIANO DE
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

Nuevo servicio AIDIMME

Verificación del cumplimiento del Reglamento Europeo nº 1935/2004 y Reglamento nº 2023/2006.

En el servicio se llevan a cabo las siguientes acciones:

- Realización de ensayos de migración sobre varias muestras de producto o material en contacto con alimentos, en unas condiciones similar al uso previsto, con la finalidad de observar y comprobar que no se producen migraciones de compuestos químicos en valores inaceptables, según la legislación o valores recomendables.
- Evaluación mediante una auditoría presencial en las instalaciones de la empresa fabricante de los materiales destinados a contacto alimentario con el fin de comprobar que se cumplen los requisitos establecidos en el Reglamento 2023/2006, que hace referencia a las buenas prácticas de fabricación de materiales destinados a estar en contacto con alimentos.
- Revisión de la documentación técnica (etiquetado y declaración de conformidad).

Como resultado del servicio, se emitirá un certificado al producto, respaldado por la marca AIDIMME "Seguridad Contacto Alimentario".





**SEGURIDAD
CONTACTO
ALIMENTARIO**



Beneficios y usos

A nivel de fabricante:

- Disponer de una garantía de un instituto tecnológico como AIDIMME, acerca de los productos que van estar en contacto con alimentos, y que ellos fabrican, de que cumplen con la legislación vigente, y por lo tanto son seguros para el contacto alimentario.
- Elemento diferenciador de otras empresas de la competencia, por el uso de la marca otorgada por AIDIMME.
- Posibilidad de adjuntar certificados en concursos y licitaciones para equipamiento en locales públicos y privados donde se sirven y emplean alimentos, tales como hoteles, colegios, comedores públicos etc...

A nivel de consumidores/distribuidores:

- Disponer una forma de distinguir productos de la madera y derivados de la madera seguros para el contacto alimentario.

Productos metálicos y de madera (y derivados de la madera) que pueden beneficiarse de este servicio:

- Instrumentos de cocina.
- Diferentes tipos de cubertería.
- Utensilios para la preparación de comida.
- Envases para transporte y presentación de alimentos.
- Superficies y utensilios para el procesado de alimentos.

CERTIFICADO DE CONTROL DE MATERIALES METÁLICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS, CONFORME A LO DISPUESTO EN EL REGLAMENTO (CE) 1935/2004, SOBRE LOS MATERIALES Y OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS



CERTIFICADO

1. MUESTRA ANALIZADA:

- 1.1 Producto:
- 1.2 Metal base:
- 1.3 Tratamiento/recubrimiento/acabado:
- 1.4 Fabricante:
- 1.5 Modelo:
- 1.6 Certificado basado en el informe:

2. ENSAYO REALIZADO:

Ensayo de migración, conforme a lo dispuesto en la Guía Técnica sobre Metales y aleaciones utilizados en materiales y artículos en contacto con alimentos publicada en 2013.

Condiciones del ensayo:

Simulante empleado:

- Temperatura:
- Tiempo de contacto:
- Tipo de contacto:

3. RESULTADOS ANALÍTICOS:

Resultados de los ensayos realizados (nota: la migración en mg/dm² y en mg/kg)

Metal	Unidades	Valor medido	Valor límite	Método
-------	----------	--------------	--------------	--------

4. BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN:

Conforme a lo dispuesto en el Reglamento 2023/2006 de 22 de diciembre de 2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, se ha evaluado, mediante auditoría, que la empresa _____ cumple con los siguientes requisitos:

a) Disponibilidad de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad. Dicho sistema analiza la trazabilidad en los materiales en contacto con productos alimenticios, el cumplimiento de especificaciones de las materias primas, así como el establecimiento de instrucciones, procedimientos y registros necesarios para llevar a cabo las operaciones de forma controlada.

b) Disponibilidad de un Sistema de control de la calidad. Mediante dicho sistema se asegura el control en los puntos clave del proceso de producción, adecuación, conocimientos y habilidades del personal, de la organización y de las instalaciones.

Como conclusión, teniendo en cuenta los resultados de los análisis y las buenas prácticas de fabricación aplicadas en la empresa _____ conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, se concluye que la muestra analizada cumple con los requisitos generales establecidos en dicho Reglamento. En consecuencia, y siguiendo los criterios marcados por la Guía Técnica sobre Metales y aleaciones utilizados en materiales y artículos en contacto con alimentos, dicha muestra no transfiere sus componentes a los alimentos, en las condiciones normales o previsibles de empleo, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, no provoca una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, ni provoca una alteración de las características organolépticas de éstos.

Firma: _____

Nota: Este certificado de ensayo sólo se aplica a los productos que fueron objeto de ensayo, que se generen siguiendo el mismo proceso productivo actual de la empresa _____, utilizando las mismas materias primas y, únicamente en las condiciones referidas en el informe al que hace referencia este certificado. Asimismo, este certificado sólo resume la información del producto evaluado en concreto, sin hacer referencia al producto en general y no implica una certificación de producto.

AIDIMME - INSTITUTO TECNOLÓGICO METALMECÁNICO, MUEBLE, MADERA, EMBALAJE Y AFINES

Domicilio fiscal:
Parque Tecnológico - Calle Benjamín Franklin, 13
C.P. ES:04426 1500 - 46980 PATERNA (Valencia) ESPAÑA
Tel.: 96 136 60 70 - Fax: 96 136 61 85

Domicilio social:
Parque Tecnológico - Avda. Leonardo Da Vinci, 38
46980 PATERNA (Valencia) ESPAÑA
Tel.: 96 131 85 99 - Fax: 96 091 54 46

aidimme@aidimme.es
www.aidimme.es

Solicite información

aidimme@aidimme.es



Parque Tecnológico - Benjamín Franklin, 13
46980 PATERNA (Valencia) ESPAÑA
Tel.: 96 136 60 70 - Fax: 96 136 61 85

aidimme@aidimme.es
www.aidimme.es