2017

Entregable

Título proyecto: INVESTIGACIÓN DE LA INTERACCIÓN DE MATERIALES Y OBJETOS METÁLICOS Y DE MADERA DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

IMDEEA/2017/121

Artículo difusión sector de la fabricación de materiales y objetos de madera y derivados de madera destinados a entrar en contacto con alimentos

Nº Entregable: 7

Resumen del contenido del entregable:

Artículo difusión sector de la fabricación de materiales y objetos de madera y derivados de la madera destinados a entrar en contacto con alimentos

Realizado por:
AIDIMME

GENERALITAT VALENCIANA
IVACE INSTITUTO VALENCIANO DE COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL
UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa

AIDIMME estudia la seguridad de la madera y productos derivados de la madera en utensilios y objetos en contacto con alimentos

El proyecto MEAL "Investigación de la interacción de materiales y objetos metálicos y de madera destinados a entrar en contacto con alimentos", realizado por AIDIMME", financiado por el Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial, IVACE, persigue establecer las condiciones a cumplir por materiales y objetos metálicos y de madera destinados a entrar en contacto con alimentos que ayuden a determinar la seguridad para dicho uso.

Antecedentes

Del uso de la madera en contacto con alimentos se tiene una gran experiencia a lo largo de la historia ya que debió ser uno de los primeros materiales utilizados por el ser humano para tal finalidad, así como su utilización como combustible, almacenamiento, instalaciones, material universal para la distribución de alimentos, etc.

En la actualidad se utiliza este material **como** material para la producción de alimentos, embalajes, almacenamiento, utensilios, etc… ya sea en forma de madera maciza o virgen o en forma de tableros derivados de la madera, que pueden contener otras sustancias diferentes a las propias de la madera.

De hecho determinadas denominaciones de origen de productos tales como el queso o la elaboración de vinos de crianza o reserva, necesitan la participación activa de este material.

Con el desarrollo de los materiales derivados de la madera, tales como tableros aglomerados, de fibra o contrachapados se incrementa con la posibilidad de que ciertas sustancias, ajenas a la propia madera (adhesivos, recubrimientos, aditivos, etc), migren a los alimentos pudiendo modificar las propiedades organolépticas de los alimentos e influir sobre la salud de las personas.

La reglamentación marco existente (Reglamento Europeo nº 1935/2004, junto al Reglamento nº2023/2006 y Reglamento Europeo nº 11/2010 y sucesivas modificaciones), establece unos criterios generales que todo material que entre en contacto con los alimentos deberá cumplir. Sin embargo, esta reglamentación supone una generalidad, por eso contempla también que las propias instituciones europeas desarrollen normativas específicas para cada material. **A diferencia de los plásticos, otros materiales como madera, cartón, papel o metal en contacto con alimentos no disponen de una legislación específica. Son conocidos como materiales no armonizados**

Además, se porduce el hecho de que en el mercado de materiales contacto con alimentos, hay muchos casos en los que son importados desde terceros países. Los fabricantes/importadores de dichos países pueden malinterpretar que en Europa se puede comercializar cualquier producto al no existir requisitos relacionados con los materiales en contacto con alimentos.

Es de destacar que varios países europeos sí que disponen de legislación específica relativamente desarrollada sobre materiales de madera destinados a entrar en contacto con alimentos, tales como Francia, Holanda, Croacia, etc…

Descripción del proyecto MEAL y resultados obtenidos:

El proyecto MEAL ha tenido como objetivo establecer unas reglas claras e inequívocas para que los fabricantes de materiales metálicos y de madera (o derivados de la madera) destinados a estar en contacto con alimentos puedan fabricar y comercializar sus productos con seguridad.

Desde AIDIMME se detectó la necesidad de disponer de unos criterios concretos que permitan determinar de manera inequívoca si un producto de madera destinado a estar en contacto con alimentos es seguro para las personas y para el entorno tal y como se especifica en el Reglamento Marco 1935/2004.

En el proyecto se ha desarrollado una metodología que permite evaluar la migración de los componentes de los productos estudiados (madera y productos derivados destinados a entrar en contacto con alimentos) garantizando su seguridad. A lo largo de 2017 se han desarrollado los protocolos de análisis y se ha redactado una guía para productos de madera y derivados.

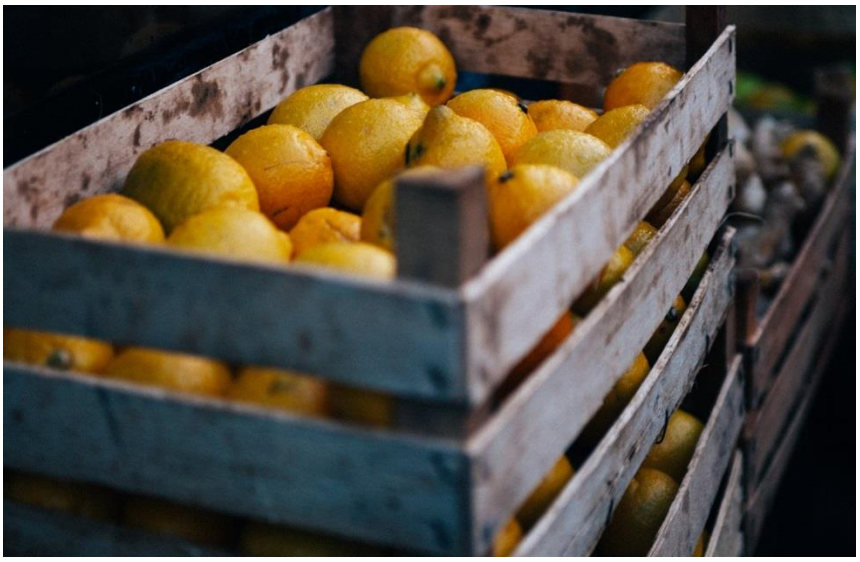
Desde AIDIMME se ha redactado una guía “Seguridad en los objetos de madera y derivados de la madera en contacto con alimentos”. Dicha guía recoge la información recopilada a lo largo del proyecto MEAL, y está orientada para que fabricantes, administraciones y usuarios de estos productos en contacto con alimentos conozcan aspectos clave relacionados con los requisitos que deben cumplir estos productos.

Para la elaboración de la metodología de ensayo, se han estudiado muestras de diferentes tipos de maderas en crudo (sin recubrimientos) y con diferentes tipos de recubrimientos (pinturas, barnices, melaminas y diferentes materiales) todo ellos refeljando diferentes condiciones de utilización en contacto con alimentos.

MATERIAS PRIMAS:	**Tableros contrachapados** **Tableros de fibras de densidad media** **Tableros de madera maciza** **Tableros alistonados** **Tableros recubiertos con materiales poliméricos sintéticos, tales como barnices, papeles melaminados, laminados de alta presión, etc…**
PRODUCTOS ACABADOS:	Tablas de cortar Envases hortofrutícolas Mangos de madera de cubiertos

Las principales conclusiones en base a la experiencia de los ensayos realizados son las siguientes:

- No se pueden aplicar metodologías desarrolladas para materiales plásticos sobre materiales de madera debido a que estos materiales tienen propiedades diferentes.
- Se deben de diferenciar entre maderas naturales macizas sin tratar y materiales derivados de la madera, los cuales pueden presentar diferentes sustancias de origen antropogénico que pueden modificar las propiedades organolépticas de los alimentos así como ser perjudiciales para la salud de las personas.
- El uso de maderas naturales macizas sin tratar en contacto alimentario está contemplado por diferentes países de la Unión Europea, como es el caso de Francia y Holanda (aunque recomiendan unas especies u otras en función de su utilización en contacto con alimentos). Por tanto su utilización en contacto con alimentos, estaría permitido según las indicaciones de las autoridades europeas.
- La utilización de materiales derivados de la madera en contacto con alimentos debe de verificarse a través de diferentes ensayos de migración. En estos materiales, tal y como recoge la guía de AIDIMME, se pueden haber utilizado diferentes sustancias que pueden migrar afectando tanto a las propiedades organolépticas como a la salud de las personas.
- Se ha desarrollado una guía AIDIMME sobre materiales y objetos de madera y derivados destinados a entrar en contacto con alimentos. En ella se recogen los ensayos y los límites aplicables a cada material en función de su utilización y de las posibles sustancias que puedan haberse utilizado en el proceso de fabricación de dichos materiales.
- Tras el estudio de la legislación que existe en la actualidad sobre materiales y objetos de madera y derivados, se ha observado que para este material no se ha desarrollado dicha legislación (al igual que no se ha desarrollado tampoco para materiales metálicos). Por tanto las empresas del sector no cuentan con una herramienta que les permita competir con los fabricantes de los mismos artículos pero fabricados con otro material, como puede ser el plástico. Por tanto AIDIMME ha creado una marca de seguridad alimentaria que reconozca aquellos productos que cumplen con las pautas recogidas en la guía sobre productos de madera y derivados destinados a entrar en contacto con alimentos.



Como se ha comentado anteriormente, uno de los resultados del proyecto ha sido la creación de la Marca AIDIMME “Seguridad Contacto Alimentario”, en la que se ha desarrollado un -procedimiento que consiste en la verificación del cumplimiento del Reglamento (CE) 1935/2004, sobre los materiales y objetos metálicos y de madera destinados a entrar en contacto con alimentos. En caso que el producto cumpla con los requisitos establecidos (ensayos de migración, auditoría de buenas prácticas de fabricación y revisión de etiquetado y declaración de conformidad), el fabricante podrá utilizar una marca de seguridad contacto alimentario sobre su producto.

La marca de seguridad contacto alimentario de AIDIMME servirá para que los fabricantes e importadores puedan garantizar que los productos metálicos y de madera (y derivados de la madera) son seguros en contacto con alimentos, ya que no se produce migración de sustancias en cantidades tales que puedan afectar la salud de los consumidores ni modificar las propiedades organolépticas de éstos. Cabe destacar que en la actualidad no existe ninguna iniciativa de este tipo para materiales y objetos metálicos y de madera destinados a entrar en contacto con alimentos.

Por otra parte, se espera que la marca AIDIMME “Seguridad Contacto Alimentario” garantice un incremento de nivel tanto de seguridad para los consumidores, así como de imagen de mercado. Por una parte, los fabricantes podrán verificar que los productos que van a estar en contacto con alimentos cumplen con la legislación vigente, y por tanto son seguros para contacto alimentario, y se podrán diferenciar de la competencia. Por otra parte, los consumidores podrán disponer de información objetiva que les permita adquirir productos metálicos y de madera (y derivados de la madera) seguros en contacto con alimentos.