

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

Proyecto cofinanciado por:



Una manera de hacer Europa

EXPEDIENTE IMAMCF/2015/1

Paterna (España), Enero 2017

Introducción

Los metales y sus aleaciones se emplean en utensilios 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, formaldehído en madera, etc) tienen la posibilidad de migrar en los alimentos, poniendo en peligro la salud humana, producir un cambio inaceptable en la composición de los alimentos o deteriorar sus características organolépticas.

La exposición a algunas de estas sustancias puede producir: retrasos en el desarrollo, daños en los órganos internos, cáncer o incluso la muerte.

La Dirección General Europea de Salud y Protección al consumidor editó una hoja de ruta en la que se indicaba claramente la falta de legislación específica para materiales en contacto con alimentos distintos a los plásticos.

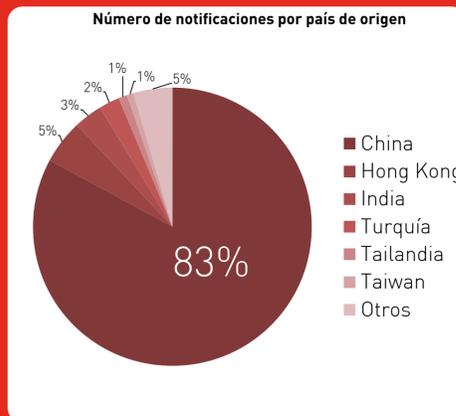
Objetivos

Garantizar que los productos metálicos comercializados en el mercado español sean seguros.
Desarrollar una metodología que recoja los criterios técnicos clave que permitirán determinar si un producto metálico es seguro
Desarrollar una marca propia de AIDIMME que permita garantizar a los usuarios finales que los productos son seguros.

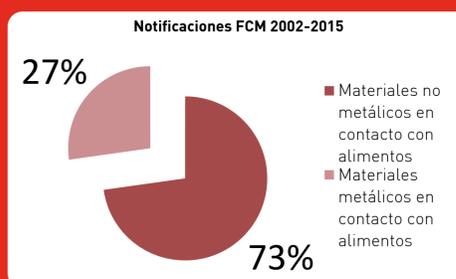
Resultados

Resultados preliminares del proyecto:

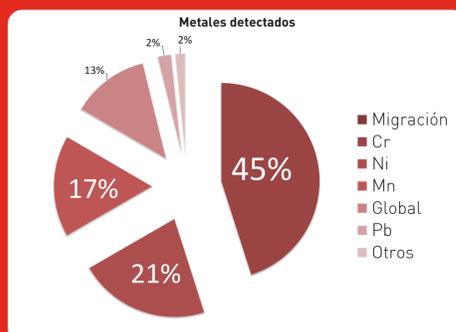
- Revisión del estado de la legislación y de los límites de migración establecidos en la guía (Metals and Alloys used in Food Contact Materials and Articles, A Practical Guide for Manufacturers and Regulators (European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare (EDQM), Strasbourg, 2013).
- Elaboración de una guía que establece los requisitos específicos mínimos aplicables a los productos metálicos en contacto con alimentos. "Seguridad en los objetos metálicos en contacto con alimentos. Guía de fabricación y compra (Proyecto MEAL)".
- Lanzamiento de línea de servicios de AIDIMME relacionada con la emisión de un certificado de control de materiales metálicos en contacto con alimentos.
- Desarrollo de protocolos para establecer el modo de actuación y determinar los niveles de migración de los productos metálicos en contacto con alimentos



El origen del 83% de los productos causantes de las alertas es de China.

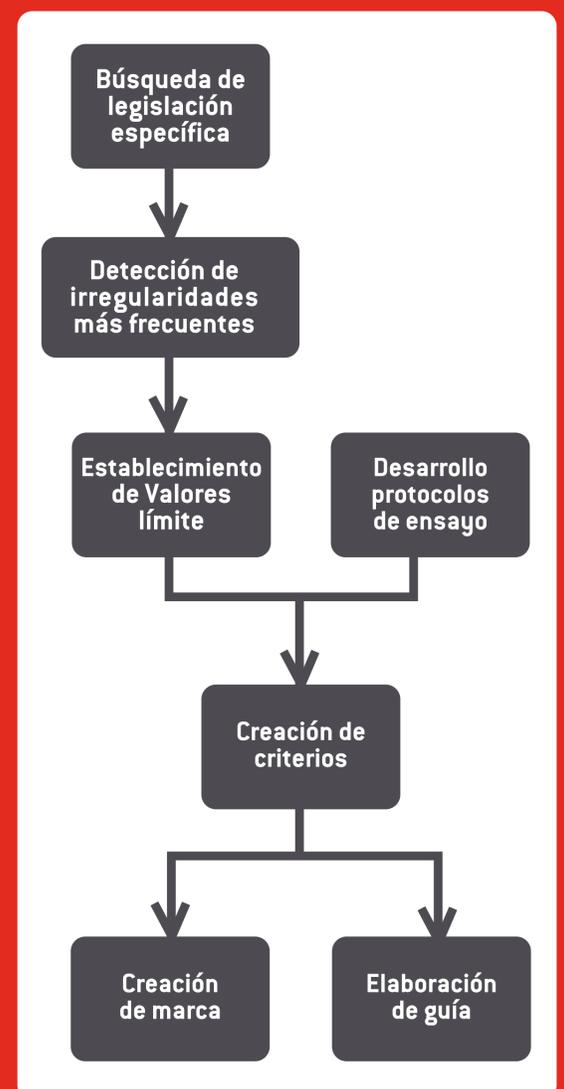


El 27% del total de notificaciones de materiales en contacto con alimentos (FCM) corresponde a notificaciones de metales.



Cromo, Níquel y Manganeso son los metales más detectados en el RASFF por ser sus niveles de migración los únicos establecidos en la legislación nacional italiana.

Metodología



Servicio AIDIMME

Certificado de control de materiales metálicos en contacto con alimentos:

- Ensayos de migración sobre varias muestras de productos en contacto con alimentos, en condiciones similares al uso previsto para comprobar que no se produce una migración de metales en valores inaceptables.
- Evaluación, mediante auditoría, que la empresa fabricante cumple con los requisitos establecidos en el reglamento 2023/2006 sobre las buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Revisión de la documentación técnica (etiquetado y declaración de conformidad).

Como resultado del servicio, se otorgará al producto un certificado respaldado por una marca otorgada por AIDIMME.

Bibliografía

Diario Oficial de la Unión Europea nº L338. REGLAMENTO (CE) N o 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE. Europa, 13 de noviembre de 2004. Metals and Alloys used in Food Contact Materials and Articles, A Practical Guide for Manufacturers and Regulators (European Directorate for the Quality of Medicines & HealthCare (EDQM), Strasbourg, 2013). European Commission. [2017]. RASFF – Food and Feed Safety Alerts. Recuperado de: https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

Conclusiones

- Existe un marco general para materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos (Reglamento CE 1935/2004), pero no existen legislaciones a nivel europeo concretas de obligado cumplimiento aplicables a materiales metálicos en contacto con alimentos.
- 11 de los 28 estados miembros de la UE disponen de legislación propia aunque no todas disponen de límites de migración de metales.
- El número de alertas relacionadas con metales en contacto con alimentos ha aumentado exponencialmente desde 2002 hasta la actualidad, siendo Italia el país que más notifica.
- El principal origen de las alertas procede de los productos importados de China.
- La notificación más frecuente es el rechazo en la frontera.
- La migración es el tipo de peligro detectado más común, aunque hay alertas por problemas de corrosión y acero en mal estado.
- Los países que realizan más notificaciones relacionadas con dichos artículos, disponen de legislación nacional propia con niveles específicos de migración establecidos.
- España no ha emitido ninguna notificación relativa a la migración desde productos metálicos en contacto con alimentos.
- La ingesta diaria de metales está regulada en base a la toxicidad de los mismos.
- Tras la realización de los ensayos en las muestras analizadas en el laboratorio, se extraen las siguientes conclusiones:

- El etiquetado de dichos productos es incorrecto o ausente.
- Tras los ensayos realizados en el proyecto se han detectado problemas de migración de Níquel, Cromo, Aluminio y Hierro en medio ácido.
- La composición indicada en las etiquetas no siempre se corresponde con los resultados analíticos de composición del material.
- Se ha obtenido una gran variabilidad en los resultados de ensayos de diferentes muestras de un mismo producto

AUTORES: Joan Pau Plaza, Ana Hurtado, Alicia Pérez, Gema Pérez, Lucía Jordá e Iván Duro