

## Listado de materiales destinados al contacto con los alimentos.

Materiales y objetos activos e inteligentes	Adhesivos	Cerámica
Corcho	Caucho	Vidrio
Resinas de intercambio iónico	Metales y aleaciones	Papel y cartón
Plásticos	Tintas de imprenta	Celulosa regenerada
Siliconas	Productos textiles	Barnices y revestimientos
Ceras	Madera	

### Para saber más...

Puede consultar las siguientes webs: [www.aesan.mssi.gov.es](http://www.aesan.mssi.gov.es)  
<http://ec.europa.eu/food/safety>  
[www.efsa.europa.eu/](http://www.efsa.europa.eu/)

## LEGISLACIÓN VIGENTE.

**Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004**, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Reglamento (CE) 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006**, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Reglamento (CE) 450/2009 de la Comisión, de 29 de mayo de 2009**, sobre materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011**, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Reglamento (CE) 282/2008, de la Comisión, de 27 de marzo de 2008**, sobre materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Reglamento (UE) 284/2011 de la Comisión, de 22 de marzo de 2011**, control sobre materiales de melanina y poliamida importados desde la República Popular China y de la Región Administrativa Especial de Hong-Kong, China.

**Real Decreto 846/2011, de 17 de junio**, sobre poliméricos reciclados para su utilización en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

**Real Decreto 847/2011, de 17 de junio**, fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

**Real Decreto 1184/1994, de 3 de junio**, determinación de N-nitrosaminas y de sustancias capaces de convertirse en N-nitrosaminas (sustancias N-nitrosables) que pueden ceder las tetinas y chupetes de caucho.

**Real Decreto 1413/1994, de 25 de junio**, sobre materiales y objetos de película de celulosa regenerada para uso alimentario.

**Reglamento (CE) 1895/2005 de la Comisión, de 18 de noviembre de 2005**, restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

**Real Decreto 891/2006, de 21 de julio**, por el que se aprueban las normas técnico-sanitarias aplicables a los objetos de cerámica para uso alimentario.



## MATERIALES DESTINADOS AL CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

# aecosan

agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición

Edita: AECOSAN; NIPO: 690-15-007-5



Image courtesy of digitalart at FreeDigitalPhotos.net

## ¿Qué son?

Si nos fijamos un poco, en nuestro día a día, estos materiales nos rodean de manera continua: utensilios de cocina, artículos para la preparación de alimentos, vajilla, cubtería, envases, etc.



Los materiales destinados a contacto alimentario abarcan muchos y variados artículos, y pueden estar hechos de diversos materiales tales como plásticos, caucho, siliconas, metales, cerámica, vidrio, papel, madera, corcho o textiles.

De estos, solo serán aptos aquellos que sean seguros para el consumidor, no provoquen una modificación inaceptable en la composición del alimento y no provoquen cambios organolépticos en el mismo (sabor, olor, color...)

## ¿Por qué son importantes?

El correcto envasado de los alimentos los protege contra el deterioro tanto químico como microbiológico durante el almacenamiento y transporte. Así pues, el reto de conseguir la máxima calidad y seguridad en el alimento no solo depende del contenido sino también del continente.



## Una imagen que vale más que mil palabras

En la elección de un material adecuado para nuestro uso entra en juego un factor muy importante, el etiquetado del material. Éste es esencial para informar al consumidor sobre las características principales del mismo.



Los materiales que aún no están en contacto con los alimentos:

◆ **Deben ir identificados como materiales en contacto (símbolo copa y tenedor, etc.).**

- ◆ **Contar con instrucciones de uso específicas para un uso adecuado, en su caso.**
- ◆ **Identificar al fabricante, transformador o vendedor encargado de comercializarlos.**

Además esta información debe ir situada:

- ◆ **En los materiales y objetos o en sus envases.**
- ◆ **En etiquetas fijadas en los materiales u objetos o en sus envases.**
- ◆ **En un cartel próximo al material informando al consumidor de sus características.**



El consumidor que adquiere estos materiales debe hacer un uso responsable y seguro de los mismos.

## Seguridad garantizada

En la naturaleza hay pocos o ningún material químicamente inerte así que hay que ser razonables y esperar que también los materiales en contacto con alimentos puedan liberar cantidades, aunque muy pequeñas, de sus componentes a los alimentos. Este fenómeno se conoce como migración y puede comprometer la calidad del material y, lo que es más grave, la seguridad del consumidor, por lo que están sujetos a unas estrictas normas de seguridad.



### Comprometidos con la seguridad.

**El evaluador.** La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) establece los límites de seguridad para el uso de los componentes y es sinónimo de independencia, transparencia y objetividad en la evaluación del riesgo. Es el organismo evaluador de referencia para toda la Unión Europea.

**El gestor del riesgo.** Los Estados miembros de la Unión Europea, basándonos en la opinión científica del evaluador, decidimos si la sustancia es aceptable o no para la fabricación del material.

**El fabricante.** Atendiendo a las restricciones impuestas por los dos actores anteriores, elabora el material, asegurando de esta manera que el material es apto para uso alimentario.

