



Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Materiales plásticos en contacto con alimentos: impacto en la empresa alimentaria

©Depositphotos.

Materiales plásticos en contacto con alimentos: impacto en la empresa alimentaria

Martes, 26 de septiembre 2023

La legislación europea sobre materiales plásticos en contacto con alimentos, con un enfoque creciente en sostenibilidad y seguridad, afecta a toda la industria alimentaria. La complejidad radica en la composición, restricciones de sustancias y pruebas de migración. Cristina Larraz, formadora de Adesa, nos ayuda a entender los entresijos de esta legislación.

La legislación que regula los materiales plásticos en contacto con alimentos en Europa está vigente desde hace más de una década, pero ha sido en los últimos años cuando se ha comenzado a interiorizar la importancia que tiene de cara a la seguridad de los productos alimenticios. Además, el concepto de sostenibilidad ha entrado con fuerza incorporando nuevos peligros emergentes derivados del uso de materiales reciclados y nuevos materiales que sustituyen al plástico y que están regulados con normativa específica.

Esta legislación aplica a toda la industria alimentaria incluyendo restauración y hostelería, y es una de las normativas que más quebraderos de cabeza genera, especialmente a responsables de calidad y de mantenimiento y también a los productores y distribuidores de envases y materiales en contacto con alimentos.

Esta complejidad reside en aspectos como:

- Conocer la composición de los materiales que pueden estar sujetos a patentes o fórmulas confidenciales que los fabricantes no facilitan a sus clientes.
- El número de sustancias sujetas a restricción y los límites máximos para cada una de ellas.
- Tipos de materiales: multicapa, adhesivos, materiales reciclados...
- La elaboración y el coste de ensayos de migración.
- La complejidad para verificar la conformidad del material en contacto con el alimento.
- La elaboración y comprensión de las declaraciones de conformidad: condiciones de los ensayos, simulantes, etc.

La relación entre proveedores de materiales en contacto con alimentos y envases y la industria alimentaria es una parte crítica del proceso. No sólo nos referimos a proveedores de envases sino también a empresas fabricantes de equipos como envasadoras, cintas transportadoras, mangueras, etc. además de utensilios como jarras, palas, espátulas, en las que hasta hace poco no se había puesto el foco.

Los proveedores deben de ser conscientes de cuáles son sus obligaciones legales y facilitar la información y la documentación necesarias a sus clientes para que puedan asegurar la seguridad del alimento que lanzan al mercado.

Por su parte, la industria alimentaria debe conocer cuáles son los requisitos que se exigen para los materiales en contacto con sus productos, teniendo en cuenta los procesos a los que van a ser sometidos los alimentos durante su fabricación y almacenamiento hasta su consumo. Esto incluye los recipientes para alimentos *take-away* con un tiempo de contacto con el alimento bastante corto, en general, o recipientes que se prevé que tengan un contacto repetido con el alimento.

Muchas veces es complicado saber qué tipo de material vamos a necesitar durante el procesado. Por ejemplo, es posible que el material que vamos a utilizar para procesar un producto pasteurizado no sea apto para procesar un producto ultracongelado. Para poder saber qué material es apto para nuestro proceso debemos informar a nuestro proveedor de su uso previsto de forma que nos pueda ofrecer el material adecuado. El fabricante o distribuidor del material debe facilitarnos la declaración de conformidad donde podamos confirmar que se han realizado los ensayos de migración en las condiciones de procesado para el tipo de alimento que estoy manipulando. De lo contrario, puede que usemos de manera incorrecta esos materiales y finalmente acaben migrando en cierta medida a los alimentos que elaboramos.

Paralelamente, hace ahora un año se publicó el Reglamento 2022/1616 que establece una serie de requisitos de seguridad para los plásticos reciclados, ampliando el ámbito de aplicación, recogiendo requisitos de seguridad alimentaria más estrictos, así como requisitos de descontaminación y el nuevo sistema de certificación (solicitud a la EFSA) para materiales y objetos de plástico reciclado, destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Dado que la legislación referente a materiales en contacto con alimentos está siendo actualizada constantemente, es importante conocer la naturaleza y contenido de estas actualizaciones de cara a la correcta interpretación de las declaraciones de conformidad y, por consiguiente, hacer un uso correcto de dichos materiales.

– **CURSO: 'Legislación de materiales plásticos en contacto con los alimentos'.**

– Desde Adesa, ayudamos de manera continuada a nuestros clientes a conocer y cumplir con los requisitos en este ámbito de la legislación y de las múltiples necesidades que exige el sector. Por ello ofrecemos un [curso específico sobre el tema](#) en el que se explicará, aclarará y profundizará en todos estos aspectos que la legislación referida a los materiales plásticos establece y la industria alimentaria está obligada a cumplir.

Noticias Relacionadas

- [Tecnología y colaboración, claves para afrontar el tsunami que viene en materia de envases](#)
- [¿Cuáles son los retos a superar para conseguir envases sostenibles para platos preparados?](#)
- [Ecodiseño, monomateriales y reciclado, tendencias hacia el nuevo packaging](#)
- [Comemos por semana, el equivalente en microplásticos, a una tarjeta de crédito](#)

Cristina Larraz es licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, diplomada en Nutrición y Dietética y máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. Desde 2012 ha ejecutado numerosos proyectos en el campo de la consultoría, formación y auditoría. Actualmente trabaja como consultora, auditora y formadora en [Adesa, Asesoría Empresas Alimentarias S.L.](#) @: cristina@adesa-asesoria.com.