

CIRCULAR Nº 13/ 46

08 de mayo de 2013

FORMACIÓN/ HIGIENE

Jornada de Maderas Aserradas y Técnicas en Contacto con Alimentos

El encuentro, trató sobre los aspectos que caracterizan y definen la conformidad de los suministros de maderas aserradas, tableros y componentes de cara a la implementación de las buenas prácticas de fabricación e higiene en el sector de envases de madera en contacto directo con alimentos.

El pasado 30 de mayo FEDEMCO organizó la Jornada "Caracterización e Idoneidad de Maderas Aserradas y Técnicas en Contacto con Alimentos" en colaboración con AIDIMA.

En la bienvenida Fernando Trénor, Director de la Federación, resaltó el éxito de la convocatoria por la variedad de perfiles de los asistentes (suministros, tableros, envases, embalajes, palets).

Abrió la Jornada Rosa M^a Pérez, Directora Laboratorios de Materiales, que abordó las maderas y tableros más comunes utilizadas en el envase, utensilios, etc. y las características que influyen en su comportamiento: composición natural, densidad, humedad, higroscopía, aspecto visual, organolépticas, etc.

De los diversos estudios sobre madera destacó su aptitud en envase, sobre todo por su sus propiedades antibacterianas. Subrayó que su estructura porosa, en contra de lo que se cree, es un inhibidora física de las bacterias, por efecto de la capilaridad. Añadiendo el efecto bactericida de los poli-fenoles en algunas especies, y la baja migración o cambios de sabor u olor. No obstante, abogó por las buenas prácticas en aprovisionamiento y producción respecto a homogeneidad, humedad, conformidad e higiene.

Seguidamente, Eva Martínez, Responsable del Laboratorio de Materiales para Embalaje, dada la falta de legislación específica sobre el material a escala europea o nacional atribuible a su inocuidad, resaltó el carácter de envase de un solo uso en España, y el gran desarrollo en Francia, donde la madera está muy extendida en alimentación. La legislación del país vecino, cuenta con una extensa lista de especies autorizadas y remite a la legislación europea en cuanto a las limitaciones respecto a metales pesados, sustancias químicas, etc.

Martínez se refirió no obstante al Reglamento 1935/2004 de materiales en contacto con alimentos y al Reglamento 2023/2006 de buenas prácticas, haciendo referencia a legislación europea y bibliografía del Consejo de Europa respecto a otros materiales o suministros como por ejemplo las tintas de impresión, que suscitaron gran interés entre los asistentes,

Francisco Blasco, Responsable del Laboratorio de Medio Ambiente, expuso los factores que determinan la interacción entre el envase y el producto, centrándose en la regulación de la eventual migración hacia los alimentos. Así, explicó las posibilidades de extrapolar a la madera los ensayos, simulantes, condiciones y límites específicos y globales establecidos en la legislación existente de materiales poliméricos y compuestos.

Para finalizar, también se expusieron los criterios que definen el sistema de seguridad alimentaria en la empresa (suministros, producción, personal, documentación, etc.) como base de la declaración de conformidad alimentaria de las empresas a sus clientes, destacando la referencia de las buenas prácticas de fabricación e higiene impulsadas por FEDEMCO.

Ver galería fotográfica: <https://picasaweb.google.com/104197014691436109952/JornadaMaderasEnContactoConAlimentos#>

Más información: Fernando Trénor, Director

