

**SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**Novedades legislación europea materiales envase**

**Se asigna el simulante alimentario "Tenax" a frutas y verduras frescas "sin pelar", y se aplica un factor de reducción de 0,1 para no sobrevalorar superficie de contacto, y porque la mayoría se pelan antes de su consumo.**

El pasado 24 de agosto la Comisión Europea modificó y corrigió el Reglamento (UE) 10/2011<sup>1</sup> sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Se trata del REGLAMENTO (UE) 2016/1416<sup>2</sup>.

A falta de medidas específicas para la madera (sobre las que el sector ya está trabajando) la normativa para los plásticos es una referencia en algunos aspectos transversales, sobre todo respecto a migraciones.

La evolución de la legislación sobre materiales en contacto con alimentos y las distintas sustancias que pueden o no emplearse en su elaboración es normalmente resultado de los estudios y dictámenes que la Agencia Europea de la Seguridad Alimentaria (EFSA) elabora, y de la influencia de las iniciativas de la propia industria de los materiales.

**FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS O REFRIGERADAS "SIN PELAR"**

Se les asigna por primera vez un simulante alimentario; el "E" o "Tenax". El mismo que se aplica a frutas y hortalizas transformadas secas o deshidratadas, y que en se asocia a alimentos "secos".

No obstante, se estima la importancia de no sobrevalorar la superficie de contacto según el tamaño y la forma de las frutas y hortalizas. Además, se considera que cuando pueden pelarse antes de su consumo se elimina una parte de las sustancias migrantes, por lo que se aplica un factor de corrección.

Es decir, se entiende que cuando se pueda justificar este criterio, el resultado del ensayo de migración se corregirá dividiendo el resultado por 10. El mayor factor de corrección hasta ahora entre todos los alimentos. El resultado del ensayo corregido se comparará después con el límite de migración para determinar la conformidad. Los resultados de los ensayos relativos a las sustancias que no migrarán en cantidades detectables no se corregirán de esta manera.

**FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS O REFRIGERADAS "PELADAS O CORTADAS"**

En el caso de frutas "peladas o cortadas", a parte del simulante A (Etanol 10%), se introduce además el simulante B (Ácido acético 3 %). Este segundo ensayo podrá omitirse si el alimento tiene un pH superior a 4,5. Fresas, cerezas, uvas y alguna verdura de hoja están por debajo.

**UN ÚNICO ENSAYO BASTARÁ CON EL SIMULANTE MÁS ESTRICTO**

En la asignación de simulantes alimentarios, será posible emplear un único simulante alimentario para lograr un ahorro de costes para los operadores, siempre salvaguardando la seguridad los materiales empleados.

Todo ellos sobre la base de que dicho simulante resulta ser el más estricto para el material concreto sometido a ensayo con arreglo a las condiciones de tiempo y temperatura aplicables.

**Más información:** Fernando Trénor, director



<sup>1</sup> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX%3A32011R0010>

<sup>2</sup> <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32016R1416>