

Asesoramiento técnico para la madera de los nuevos productos gourmet. Reglamentación y propuesta de recubrimientos para productos Gourmet.

FECHA: 19/11/2015

REFERENCIA: BN1115b

Destinatario:	Ignacio Urbán
Empresa:	Bosques Naturales S.L.
Contacto:	ignaciourban@bosquesnaturales.com Tel: 636974148
De:	Esther Merlo Sánchez. MADERA+
Nº de páginas:	3

Normativa

El uso de la madera

Los Reglamentos de higiene no prohíben específicamente el uso de la madera en establecimientos alimentarios, si bien su uso queda sometido a las disposiciones que establece el Reglamento 852/2004, del Parlamento europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Por tanto, el uso de madera no puede suponer una fuente de contaminación de los alimentos y debe ser susceptible de poderse limpiar y en caso necesario, desinfectarse con la frecuencia necesaria. Cuando se opte por este material deberá ser renovado constantemente con objeto de mantenerlo en buen estado de conservación y limpieza. Todo ello sin perjuicio de la potestad de la autoridad competente para limitar su utilización cuando las circunstancias lo requieran en función del riesgo.

Además, todos los objetos que van a estar en contacto con los alimentos, deberían cumplir la normativa vigente para materiales en contacto con los alimentos:

- Reglamento (CE) 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/CE. Como principio general, los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos han de estar fabricados para que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, o provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, o provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.

- Reglamento (CE) 2023/2006, de 22 de Diciembre de 2006, de la Comisión, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, será aplicable desde el 1 de agosto de 2008.
- Normativa específica según la composición del material destinado al contacto alimentario.

Recubrimientos

El Real Decreto RD 847/2011, de 17 de junio, establece la lista positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos, incluyendo los barnices y recubrimientos.

Desde la aplicación del reglamento Europeo (UE) N° 10/2011 se unifica el criterio en toda Europa y se establecen los ensayos que un producto debe pasar para ser apto para el contacto con alimentos. Esta norma establece diversos simulantes para cada grupo de Alimentos, así como ensayos de migraciones globales y específicas, entre otros requisitos.

El 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 constituye el marco normativo vigente en todos los países de la Unión Europea sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Este Reglamento establece en su artículo 11 que la autorización comunitaria de una o varias sustancias deberá realizarse mediante adopción de una medida específica, pero que a falta de la existencia de medidas específicas, nada impide a los Estados miembros mantener o adoptar disposiciones nacionales, siempre que sean acordes con lo dispuesto en el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, tal y como se dispone en su artículo 6.

El anexo I del Reglamento establece una lista de diecisiete grupos de materiales y objetos para los que pueden establecerse medidas específicas, aunque en la actualidad solo existen medidas específicas establecidas a nivel comunitario para los materiales plásticos, las películas de celulosa regenerada y los objetos cerámicos, lo que supone que los Estados miembros pueden mantener o adoptar disposiciones nacionales para los catorce grupos restantes de materiales y objetos (entre los que se encuentra la madera).

La Resolución de 4 de noviembre de 1982, de la Subsecretaria para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de sustancias destinadas a la fabricación de compuestos macromoleculares, la lista de migraciones máximas en pruebas de cesión de algunas de ellas, las condiciones de pureza para las

materias colorantes empleadas en los mismos productos y la lista de los materiales poliméricos adecuados para la fabricación de envases y otros utensilios que puedan estar en contacto con los productos alimenticios y alimentarios, es una disposición nacional aplicable a los grupos del anexo I del Reglamento que consisten en materiales poliméricos como los adhesivos, caucho, resinas de intercambio iónico, siliconas, ceras y barnices y recubrimientos.

Estos materiales son muy utilizados hoy en día, principalmente los barnices y recubrimientos que se emplean en el interior de envases, depósitos, etc., por lo que es necesario actualizar la resolución, cuya única modificación se produjo mediante la Orden de 3 de julio de 1985, por la que se modifica la lista positiva de sustancias destinadas a la fabricación de compuestos macromoleculares y la lista de migraciones máximas, en pruebas de cesión, de componentes de los materiales poliméricos en contacto con los alimentos. Al margen de ello, se deben tener en cuenta para la actualización los trabajos de evaluación que el Consejo de Europa ha llevado a cabo en los últimos años para este tipo de materiales, concretamente en lo que se refiere a recubrimiento a base de barnices y pinturas, resinas de intercambio iónico, cauchos y siliconas, así como las evaluaciones llevadas a cabo en otros Organismos de evaluación europeos, como el Instituto Federal para la Evaluación del Riesgo (BFR) alemán y la Agencia Francesa de Seguridad Alimentaria (AFSSA).

Propuesta de producto para recubrimiento de los nuevos productos de Gourmet desarrollados para hostelería

Se recomienda como recubrimiento para los productos de madera para hostelería, un barniz epoxi transparente específico para el contacto con alimentos, con la certificación de cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria. Este barniz permite cortar sobre él (aunque es posible que se ralle, pero no hay ningún peligro con la migración de sustancia), también permite una limpieza con agua hasta 90°C.

Marca: FK-45 FoodGrade Hygienic

Industria: Fakolith chemical systems

Coste del producto: Tarifa variable entre 23 y 24,5 euros/kg en base a la cantidad de producto.

Rendimiento: 10m²/kg

El inconveniente es que con el tiempo puede amarillear. Por ello, hay que ver el efecto en la madera. Me van a enviar una muestra para poder testarlo y en el caso de que nos guste el efecto final nos emitirán una declaración de conformidad del producto para el uso concreto en madera con destino hostelería.

La semana que viene, os enviaremos el producto, para que lo testéis en las bandejas que habéis realizado y podáis valorar el acabado estético.



Madera Plus Calidad Forestal S.L.

CIF: B32429474

Parque Tecnológico de Galicia. Rúa de Vigo 2

32901 San Cibrao das Viñas. Ourense

Tel: 988 049 360. Fax: 988 368 149

maderaplus@maderaplus.es

Nosotros haremos un ensayo aquí con la madera de cerezo y nogal para ver acabados.