

Madrid, 27 de marzo, 2008

ASUNTO: REGLAMENTO CE 2023/06 DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN DE MATERIALES Y OBJETOS PARA CONTACTO ALIMENTARIO

Estimado amigo:

En el mes de febrero de 2006, la Dirección General de Sanidad y protección de los Consumidores europeos (DG SANCO) legisló con carácter de urgencia para reaccionar ante un escándalo que se originó en Italia el año 2005, en concreto, la aparición de la sustancia química ITX en la leche maternizada, que había migrado desde las tintas de impresión del envase tipo brick. La sustancia no era peligrosa, pero su presencia se consideraba “indeseable”.

En dicha legislación se pretendían poner trabas al apilamiento de planchas impresas y a los rollos impresos para evitar el contacto de la zona impresa con la no impresa. Sin embargo, gracias a una acción coordinada europea de Lobbying (AFCO, ASPAPEL, CITPA, CEPI, ...) se logró modificar un texto que habría complicado de manera imprevisible nuestros procesos de fabricación.

Finalmente, la Comisión Europea aprobó y publicó el **Reglamento de la Comisión (CE) n° 2023/2006**, cuyo texto adjuntamos, y que **entrará en vigor el próximo día 1 de agosto de 2008**.

FEFCO ha publicado un documento con un resumen del Reglamento y unas **recomendaciones** que hemos traducido y que también te adjunto.

Independientemente de ello, te resumo a continuación la situación actual de los temas de contacto alimentario, en qué nos afecta el Reglamento, y las recomendaciones que podemos dar desde AFCO.

Situación actual

En este momento, nos afecta el **Reglamento Marco 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y el **Reglamento 2023/2006** que ahora nos ocupa. Pero en la práctica, en los temas de contacto alimentario

continuamos en situación de “vacío legal” ya que no existe una Directiva específica ni una disposición Nacional que especifique claramente los requisitos que debe cumplir el papel y cartón para contacto alimentario, y los dos Reglamentos mencionados nos dejan la responsabilidad al fabricante de envases de no “perjudicar la salud humana, ni causar un cambio inaceptable en la composición de los alimentos o un deterioro de las características organolépticas del mismo” (artículo 3 del Reglamento 1935/2004).

Recomendaciones para cumplir la legislación de contacto con alimentos

- Se deben pedir certificados a los proveedores de que las **materias primas** que nos suministran (papel, colas, tratamientos, tintas ...) cumplen con la legislación vigente en materia de contacto con alimentos.
- Se debe implantar y mantener en el tiempo un **sistema de aseguramiento de calidad y de control de la calidad** (tipo ISO 9000/9001). Se debe implantar un sistema la **trazabilidad** (exigido por el Reglamento 1935/2004). Ambos sistemas deben estar perfectamente documentados.
- Se recomienda obtener y mantener el Registro General Sanitario de las Instalaciones.
- Las superficies impresas no pueden entrar en contacto directo con los alimentos (exigido por el Reglamento 2023/2006).

En el caso de que clientes de la industria alimentaria reclamen garantías adicionales, podría con carácter voluntario implantarse una Norma ó Código de higiene, como por ejemplo la Norma de FEFCO de Buenas Prácticas de Fabricación (GMP=Good Manufacturing Practices) u otra similar. En AFCCO, disponemos de información sobre la misma, por si estuvieras interesado.

Recibe un cordial saludo,

Ignacio Carro

Anexos.
JAM/am