



# MATERIALES Y OBJETOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Derecho a la Información de los Consumidores

Cualquier material u objeto destinado directa o indirectamente a estar en contacto con los alimentos (vajillas, cristalería, aparatos, cerámica, envases, embalajes, envolturas, coberturas, utensilios de cocina etc.) ha de ser lo suficientemente inerte para evitar que se transfieran sustancias a los alimentos en cantidad suficiente para poner en peligro la salud humana u ocasionar una alteración o modificación de las características del alimento.

## ETIQUETADO DE LOS MATERIALES Y OBJETOS QUE AÚN NO ESTÉN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Los materiales y objetos que aún no estén en contacto con los alimentos cuando se comercialicen irán provistos de etiqueta o rotulación que contenga los siguientes datos visibles, legibles e indelebles: (Reglamento (CE) 1935/2004):

Los términos “para contacto con alimentos”, o una indicación específica sobre su uso, tales como máquina de café, botella de vino, cuchara sopera, o “el símbolo de la copa y el tenedor”

- La marca no será obligatoria para los objetos que por sus características, estén claramente destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- En caso necesario, las instrucciones especiales que deban seguirse para un uso adecuado y seguro.
- Nombre o nombre comercial y dirección o domicilio social del fabricante, el transformador o el vendedor encargado de su comercialización.
- Una identificación adecuada que permita la trazabilidad del material u objeto para facilitar el control, la retirada de los productos defectuosos, la información de los consumidores y la atribución de responsabilidades.
- En el caso de materiales y objetos activos, información sobre los usos permitidos, nombre y cantidad de la sustancia liberada por el componente activo.

En el momento de la venta al por menor, la información exigida se mostrará bien en los materiales y objetos o en sus envases, bien en etiquetas fijadas a estos, o bien en un rótulo que se encuentre en la proximidad inmediata de los materiales u objetos y claramente visible para los compradores.

## MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS ACTIVOS E INTELIGENTES

- Los materiales y objetos activos están destinados a prolongar la vida útil o a mantener o mejorar el estado del alimento envasado. Para ello incorporan componentes que liberan o absorben sustancias del alimento o su entorno.
- Los materiales y objetos inteligentes están destinados a controlar el estado de los alimentos envasados o de su entorno.

## CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA

- Todos los aparatos, utensilios, envolturas, etc. que vayan a estar en contacto con alimentos, deben mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
- No se deben utilizar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y cocinados.
- Los envases y embalajes en contacto con alimentos deben estar protegidos por envolturas resistentes que los aisle de suciedades y contaminaciones.
- La legislación prohíbe expresamente el aprovechamiento de recipientes o envases con leyendas, rótulos o marcas ajenas al producto y la reutilización de envases que han contenido productos no alimentarios para almacenar alimentos.
- Las tintas a base de colorantes alimentarios están autorizadas y son las que se deben emplear en alimentación. Las demás tintas pueden ser tóxicas (no se deben reutilizar periódicos o revistas para envolver alimentos como churros o castañas asadas).

## MATERIALES PERMITIDOS

- Todos los aparatos, utensilios, envolturas que vayan a estar en contacto con los alimentos, deben estar fabricados con materiales adecuados y permitidos, de manera que no supongan un riesgo para la salud.
- Los grupos de materiales y objetos para los que pueden establecerse medidas específicas son: (Anexo I Reglamento 8CE) 1935/2004)
  - Materiales u objetos activos e inteligentes.
  - Metales y aleaciones, como el acero inoxidable, sólo o recubierto de cromo, estaño o zinc (para fabricación de baterías de cocina, cuberterías).
  - Vidrio, cerámica (porcelana, loza, alfarería, azulejos, mármol, granito), objetos de cerámica para uso alimentario.
  - Compuestos celulósicos de papel y cartón y plásticos.
  - Maderas, corchos, cauchos productos textiles.
  - Adhesivos, barnices, ceras, siliconas.

CADA PRODUCTO ES APTO PARA UN TIPO DE ALIMENTO DETERMINADO  
PARA EL RECUBRIMIENTO DE CUCHILLOS O CUCHARAS SE PUEDE UTILIZAR CROMO,  
PERO NO PARA OLLAS

## RECORDAD

- Los envases que utilizemos deben ser de materiales aptos para uso alimentario.
- Hay que conservarlos en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento.
- Los materiales y objetos comercializados deben ir debidamente identificados mediante etiquetas o información adecuada o documentación pertinente.
- No se debe utilizar envases previamente usados para otros fines no alimentarios.
- Que un envase sea apto para un determinado producto alimentario no indica que sea apto para contener otros alimentos.
- En la etiqueta siempre debe figurar la leyenda para uso alimentario, el símbolo de la copa y el tenedor y modo de empleo donde se deben indicar las instrucciones para su adecuado uso.

SI SE OBSERVAN IRREGULARIDADES O SE REQUIERE INFORMACIÓN ACUDIR A LOS ÓRGANOS COMPETENTES EN MATERIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR

En Melilla:

**Consejería de Economía y Políticas Sociales**  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y CONSUMO  
Ctra. Alfonso XIII, 52-54 - 52005 MELILLA  
Tel.: **95 297 62 51** - Fax: 95 297 62 52



CIUDAD AUTÓNOMA  
**DE MELILLA**

Consejería de Economía y Políticas Sociales  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y CONSUMO