



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Plan Coordinado de Control para establecer
la presencia de determinadas sustancias
que migran desde los materiales y objetos
destinados a entrar en contacto con los
alimentos (OAC 01 19)



Índice

1. Justificación y objetivo	2
2. Base legal	3
3. Plazo de ejecución	4
4. Organismos y comunidades autónomas participantes	4
5. Descripción de las muestras y metodología	4
5.1. Tipo de producto	4
5.2. Plan de muestreo	5
5.3. Laboratorios para análisis	7
6. Resultados.....	7
RESULTADOS CONFORMES EN LOS QUE SE DETECTÓ MIGRACIÓN	9
7. Medidas adoptadas en caso de no conformidad	10
8. Medidas adicionales adoptadas sobre los sistemas de control oficial.....	11
9. Conclusiones.....	11



Plan Coordinado de Control para establecer la presencia de determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos

1. Justificación y objetivo

El Reglamento (CE) N° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo establece requisitos generales sobre la seguridad de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (en lo sucesivo, «materiales en contacto con alimentos» o «MECA»), entre otros, en lo que respecta a la transferencia a los alimentos de los componentes de los materiales en contacto con alimentos. Además, de conformidad con el artículo 5, apartado 1, de dicho Reglamento, se han previsto medidas específicas para algunos de los grupos de materiales en contacto con alimentos. En particular, por ejemplo, en el caso de los plásticos en contacto con alimentos, se ha elaborado una lista de sustancias autorizadas en virtud del Reglamento (UE) N° 10/2011 de la Comisión. Algunas de estas sustancias autorizadas, así como otras incluidas en el Anexo II del citado Reglamento, están sujetas al cumplimiento de determinados requisitos como los límites de migración específica (LME), que restringen su migración a la superficie o al interior de los alimentos.

La información disponible del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Piensos (RASFF) indica varios incumplimientos en relación con la migración de determinadas sustancias desde los materiales. Sin embargo, no se disponía de información adecuada suficiente para determinar la presencia en los alimentos de esas sustancias que migran desde los materiales en contacto con alimentos.

Como consecuencia, la Comisión Europea organizó un Plan Coordinado de Control, publicado el 15 de mayo de 2019 ([RECOMENDACIÓN \(UE\) 2019/794 DE LA COMISIÓN de 15 de mayo de 2019 relativa a un plan coordinado de control para establecer la presencia de determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos](#)), de carácter voluntario y mediante el que se pretendía resolver las incertidumbres anteriormente mencionadas.

Desde el punto de vista jurídico, este Plan se fundamentó en el artículo 53 del Reglamento (CE) n° 882/2004, vigente en el momento de aplicación del mismo, pero además tiene justificación clara en el nuevo Reglamento (UE) n° 2017/625 sobre controles y otras actividades oficiales realizadas para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, que contempla sin ambigüedades disposiciones de control oficial regulares y obligatorias para los MECA.

La información obtenida tras la ejecución del presente Plan Coordinado ha sido empleada para determinar la necesidad de adoptar medidas, en particular para garantizar un elevado nivel de protección de la salud humana y los intereses de los consumidores, a la vez que ha permitido a las autoridades participantes y a la Comisión adquirir experiencia con este control, fortaleciéndose su cooperación en el control oficial de los MECA.

El objetivo general del plan de control era la determinación de la presencia de las sustancias que migran desde los materiales en contacto con alimentos a los alimentos, así como la propia presencia de las sustancias que se encuentran en los materiales en contacto con los alimentos. No obstante, esta evaluación más amplia que se persiguió para comprobar que los MECA en el mercado cumplen en la práctica con la legislación de aplicación, se podían identificar otros motivos, como:

- Evaluar la efectividad de la legislación sobre MECA actualmente en vigor tras la implementación de varias medidas lanzadas por la Comisión, destinadas a reducir el riesgo de efectos adversos para la salud de algunos MECAS percibidos como problemáticos, especialmente los fijados por el Reglamento (UE) n° 284/2011 pero también tras la reducción de algunos límites de migración específicos (LME) para ciertas sustancias, como bisfenol A, metales, etc.
- Valorar, con suficientes datos, la seguridad de materiales alternativos a los plásticos tradicionales presentes en el mercado, algunos con supuesto origen natural y otros como el papel o cartón, que no cuentan aún con medidas específicas derivadas del Reglamento marco de MECA.

Para alcanzar estos objetivos, las autoridades competentes de los Estados miembros han llevado a cabo controles para determinar la presencia en el mercado de la Unión Europea en lo que respecta a:

- la migración de sustancias específicas desde materiales en contacto con alimentos;
- sustancias específicas que se encuentran en materiales en contacto con alimentos;
- la migración global desde materiales plásticos en contacto con alimentos.

2. Base legal

- *Recomendación (UE) 2019/794 de la Comisión de 15 de mayo de 2019 relativa a un plan coordinado de control para establecer la presencia de determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.*
- *Reglamento (CE) n° 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.*
- *Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.*
- *Reglamento (UE) n° 284/2011 de la Comisión, de 22 de marzo de 2011, por el que se establecen condiciones específicas y procedimientos detallados para la importación de artículos plásticos de poliamida y melamina para la cocina originarios o procedentes de la República Popular China y de la Región Administrativa Especial de Hong Kong, China.*
- *Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre*

salud animal y bienestar de los animales (vigente en el momento en el que tuvo lugar el Plan Coordinado de Control).

- *Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo.*

3. Plazo de ejecución

En la Recomendación (UE) 2019/794 de la Comisión de 15 de mayo de 2019 se estableció que la toma de muestras, así como su análisis, se realizaría en el período comprendido entre el 1 de julio y el 31 de diciembre de 2019, debiendo enviarse los resultados a la Comisión antes del día 29 de febrero de 2020. No obstante, este último plazo fue ampliado por un mes hasta el 27 de marzo.

4. Organismos y comunidades autónomas participantes

Para la ejecución del Plan Coordinado de Control en España, la AESAN ha ejercido su labor como coordinadora en la planificación del mismo, así como en la interlocución con la Comisión Europea y remisión de los resultados obtenidos. Además, el Centro Nacional de Alimentación (CNA) ha actuado como laboratorio nacional de referencia, prestando asistencia científica y técnica a las autoridades competentes implicadas y procesando algunas de las muestras recogidas por las comunidades autónomas.

En el muestreo de este Plan Coordinado han participado la Subdirección General de Sanidad Exterior (SGSE) y 11 comunidades autónomas, en concreto: Aragón, Principado de Asturias, Canarias, Castilla-La Mancha, Cataluña, Comunidad Foral de Navarra, Comunidad Valenciana, Comunidad de Madrid, Galicia, La Rioja y País Vasco.

5. Descripción de las muestras y metodología

5.1. Tipo de producto

En el siguiente cuadro figuran los tipos de materiales en contacto con alimentos propuestos por la Comisión Europea para ser objeto de muestreo junto con las sustancias cuya migración desde esos materiales en contacto debe analizarse en los alimentos o en los simulantes de alimentos (excepto en el caso de los compuestos fluorados, de los que debe analizarse la cantidad presente en los materiales).

Sustancias sometidas a ensayo	Materiales en contacto con alimentos que deben figurar en la muestra
Aminas aromáticas primarias (AAP)	Artículos de plástico para el servicio de mesa o cocina y materiales impresos en contacto con alimentos, incluidos papel y cartón
Formaldehído y melanina	Artículos de plástico para el servicio de mesa o cocina, incluidos los artículos de plástico no convencional para el servicio de mesa o cocina, como los vasos de café reutilizables que utilicen aditivos en el plástico derivados de fuentes naturales, como el bambú
Fenol	Artículos de plástico para el servicio de mesa o cocina; materiales barnizados o revestidos, y materiales de envasado de plástico, papel y cartón impresos
Bisfenoles, incluidos BPA y BPS	Plástico de policarbonato (BPA) y plástico de polietersulfona (BPS); envases metálicos con revestimiento (por ejemplo, latas, tapas)
Ftalatos y otros plastificantes distintos de los ftalatos	Materiales y objetos plásticos, en particular los fabricados mediante policloruro de vinilo (PVC), como láminas termoformadas, envases flexibles y tubos; cierres y tapas
Compuestos fluorados	Materiales y objetos a base de papel y cartón, incluidos los utilizados para envolver productos de comida rápida, para llevar y de panadería, así como bolsas de palomitas de microondas
Metales	Artículos de cerámica, de esmalte, vítreos y de metal para el servicio de mesa o cocina, incluidos los materiales y objetos artesanales y de producción tradicional
Migración global	Artículos de plástico no convencional para el servicio de mesa o cocina, como los vasos de café reutilizables que utilicen aditivos en el plástico derivados de fuentes naturales, como el bambú

Debido al carácter voluntario del Plan Coordinado de Control, en España se decidió recoger muestras en busca de todas las sustancias anteriormente enumeradas, con excepción del fenol y de los compuestos fluorados.

5.2. Plan de muestreo

En la Recomendación (UE) 2019/794 de la Comisión de 15 de mayo de 2019 se establecen 100 muestras como número total mínimo que debe recoger España. En un primer momento se acordó la recogida de 259 muestras, de las que 187 fueron comunicadas a la Comisión dentro del plazo establecido. Además, en este informe se incluyen 25 muestras correspondientes a ftalatos y otros plastificantes, recogidas por la Comunidad de Madrid, cuyos resultados no fueron comunicados a la Comisión dentro del plazo debido a complicaciones en el procesamiento de este tipo de muestras por parte del laboratorio correspondiente. A continuación se expone la distribución de las muestras recogidas en función de la autoridad competente implicada:

Sustancias sometidas a ensayo	SGSE	Aragón	Asturias	Canarias	Castilla la Mancha	Cataluña	Galicia	La Rioja	Madrid	Navarra	País Vasco	Valencia	TOTAL
Aminas aromáticas primarias (AAP)	2			3								4	9
Formaldehído y melamina	3			3								16	22
Bisfenoles, incluidos BPA y BPS			2		6	29	20	5	18		6	9	95
Ftalatos y otros plastificantes distintos de los ftalatos		4	2	2	3				25	5	4	30	75
Metales												5	5
Migración global	6												6
TOTAL	11	4	4	8	9	29	20	5	43	5	10	64	212

La toma de muestras se realizó teniendo en cuenta de manera indicativa lo expuesto en el artículo 11 del Reglamento UE Nº 882/2004 con respecto a métodos de muestreo y análisis, y de forma más específica:

- De aquellos artículos/materiales que todavía no están en contacto con los alimentos (ej. utensilios, vajilla, etc.) se toman como mínimo 3 muestras iguales, del mismo lote (preferiblemente 4-5) para migración específica y para migración global con simulantes que no sean aceite vegetal (D2).
- Alimentos ya envasados: mínimo 1 envase (ej. lata, tarros, etc.), con un período de consumo preferente/caducidad no anterior a la fecha prevista de análisis en el laboratorio.

Se acordó que el muestreo realizado fuese de carácter prospectivo, aunque dejándolo abierto a que se pudiese realizar una toma de muestras reglamentaria (por triplicado) a efectos de garantizar la adopción de medidas en caso de resultado no conforme, a criterio de las autoridades competentes.

Las muestras se han tomado en cualquier punto de la cadena, si bien:

- las muestras a tomar por la Subdirección General de Sanidad Exterior corresponden a los puntos de entrada de producto de importación procedente de terceros países, teniendo en cuenta los controles que ya se efectúan de conformidad con el Reglamento (UE) nº284/2011; es decir, se informa de los materiales de cocina y vajilla procedentes de terceros países que no sean China y Hong Kong.
- Las muestras a tomar por las comunidades autónomas han sido tomadas en cualquier establecimiento alimentario/industria, incluidos los minoristas, puntos de venta al por mayor y distribución

El origen de los materiales a muestrear es el territorio español, origen UE o de terceros países.

5.3. Laboratorios para análisis

Tal y como se describe en la recomendación, los análisis se realizaron de conformidad con el anexo III del Reglamento (CE) nº882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, utilizando los métodos de análisis que se haya demostrado que ofrecen resultados fiables; los laboratorios para el análisis de las muestras han de ser los designados de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) nº 882/2004, con el apoyo del laboratorio nacional de referencia (CNA).

A continuación se muestran los laboratorios designados por cada comunidad autónoma participante y Subdirección General de Sanidad Exterior para la realización de las analíticas; los laboratorios se ofrecieron para ello de acuerdo a su capacidad y acreditación.

1. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN (CNA) (AESAN) Majadahonda (Madrid)
2. LABORATORIO QUÍMICO MICROBIOLÓGICO, S.A. San Ginés (Murcia)
3. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE VALENCIA (C. Valenciana)
4. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE ALICANTE. Alicante (C. Valenciana)
5. CENTRO ANALÍTICO DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE COMERCIO EXTERIOR (SOIVRE).
6. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE GALICIA. Lugo (Galicia)
7. LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE NAVARRA. Pamplona (Navarra)
8. LABORATORIO DE LA AGENCIA DE SALUD PÚBLICA DE BARCELONA. Barcelona (Cataluña)

6. Resultados

Tras realizarse el análisis de las muestras recogidas, se obtuvo que 9 de las 212 muestras resultaron no conformes, representando el 4,24 % de las mismas. A continuación, se exponen los datos obtenidos en la siguiente tabla:

Sustancias sometidas a ensayo	Número de muestras recogidas	Número de no conformidades	Porcentaje de no conformidades
Aminas aromáticas primarias (AAP)	9	0	0%
Formaldehído y melamina	22	1	4,54%
Bisfenoles, incluidos BPA y BPS	95	2	2,10%
Ftalatos y otros plastificantes distintos de los ftalatos	75	5	6,67%
Metales	5	0	0%
Migración global	6	1	16,67%
TOTAL	212	9	4,24%

Se incluyen 25 muestras correspondientes a ftalatos y otros plastificantes, que no se incluyeron dentro de los datos remitidos a la Comisión Europea pero que sí fueron recogidas en el periodo en cuestión, produciéndose un retraso en el procesamiento de las mismas.

Los **ftalatos y otros plastificantes distintos a los ftalatos** parecen ser el tipo de material en contacto con alimentos más problemático de entre los muestreados, detectándose 5 resultados no conformes de entre 75 muestras tomadas, representando un 6,67% de las mismas. En concreto, se detectaron no conformidades para las siguientes sustancias:

- ATBC (MECA nº 138): Se detectó una cantidad significativa de ATBC ($73,8 \pm 9,5$ mg/Kg), por encima de los 60 mg/Kg de valor establecido como límite de migración específico de grupo (LME(T) número 32 en una muestra de pescado en conserva de origen español, debiéndose dicha migración a una tapa metálica revestida destinada a tener contacto con alimentos grasos.
- DEHP (MECA nº 283): En este caso, se detectó el uso de DEHP en una tapa metálica revestida destinada a tener contacto con alimentos grasos (en concreto verduras en conserva), a pesar de que el uso de dicha sustancia como plastificante en el revestimiento interior de envases está reservado a artículos de uso repetido y destinados al contacto con alimentos de naturaleza no lipídica; el origen del producto era un tercer país. Además,

en el análisis de migración en el alimento se obtuvo un valor superior a 3 mg/Kg, cuando no debería ser detectable al no estar autorizado el uso de la sustancia en este caso.

- DEHA (MECA nº 207): Esta sustancia fue detectada en una muestra de perdiz en escabeche envasada en un tarro de cristal con tapa metálica, de origen español, y con un valor de migración de $47,6 \pm 3,3$ mg/Kg, siendo el LME específico para esta sustancia de 18 mg/Kg. En esta muestra en concreto, además, se detectó y cuantificó ESBO (MECA nº 532) en una concentración de $18,6 \pm 1,5$ mg/Kg, por lo que junto con la concentración en DEHA también se superaba el LME(T) del grupo 32, fijado en 60 mg/kg.
- DAP (MECA nº 316): La migración de este compuesto fue detectada en una muestra de foie gras envasada en tarro de cristal con tapa metálica recubierta, siendo la concentración de $0,33 \pm 0,05$ mg/Kg. Esta sustancia no debe de ser detectada al no estar permitida su migración, según figura en el anexo I del Reglamento (CE) nº 10/2011, de la Comisión.
- ESBO (MECA nº 532): Se detectó y cuantificó ESBO en una concentración de 97 ± 20 mg/Kg, para una muestra de mojo picón envasado en bote de cristal con tapa metálica, superando los 60 mg/Kg fijados tanto como LME para la sustancia individualmente, como en el LME(T) para el grupo 32.

La siguiente categoría para la que se detectaron un mayor número de no conformidades fueron los **bisfenoles**, con dos muestras categorizadas como tal. Para ambas se obtuvo una concentración superior al LME establecido legalmente en 0,05 mg/Kg para Bisfenol A, siendo la misma de $0,095 \pm 0,018$ mg/Kg para una muestra de paté hígado de cerdo en envase metálico, y de 0,111 mg/Kg para la segunda muestra, de bonito del norte en aceite vegetal, ambas con origen en España.

Con respecto a los dos resultados no conformes restantes, ambos fueron detectados a partir de muestras recogidas en controles en la importación:

- En el primero de ellos se determinó la **migración global de plásticos**, tras el ensayo correspondiente con simulante, para una tabla de cortar con origen en Bangladesh.
- En el segundo caso, se detectó **formaldehído** en una taza de melamina procedente de China a una concentración de 73 mg/Kg, siendo el LME para esta sustancia de 15 mg/Kg.

RESULTADOS CONFORMES EN LOS QUE SE DETECTÓ MIGRACIÓN

A continuación, se presentan los datos de aquellas sustancias en las que, aun estando en una concentración inferior a la establecida legalmente, ha sido detectada su migración a alimentos (o a simulantes en su caso). Esta información puede resultar de utilidad de cara a dirigir futuros controles hacia aquellas sustancias que migren con mayor frecuencia, con el objetivo de confirmar que no sobrepasan los límites de migración estipulados por la legislación vigente.

Sustancias sometidas a ensayo	Número de muestras recogidas	Número de muestras para las que se detectó	Número de muestras no conformes	Porcentaje de muestras para las que se
-------------------------------	------------------------------	--	---------------------------------	--

		migración conforme con la legislación		detectó migración
Ftalatos y otros plastificantes	75	28	5	44%
Bisfenoles	95	29	2	32,63%
Formaldehido y melamina	22	19	1	90,91%
Migración global	6	2	1	50%
Metales	5	2	0	40%
Aminas aromáticas primarias (AAP)	9	0	0	0%
TOTAL	212	80	9	41,98%

Se ha detectado migración de **formaldehido y melamina** en un alto porcentaje de muestras, a pesar de que solo una supera los valores establecidos por el Reglamento (UE) nº 10/2011. Se trata, además, de muestras de envases concebidos para uso repetido. Es importante señalar que el muestreo para detectar formaldehido y melamina en el marco de este Plan Coordinado de Control estaba dirigido a objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos que utilizaban en su composición fibras vegetales como el bambú. Esta utilización actualmente se considera ilegal en base a un reciente dictamen de la EFSA, que considera que la variabilidad de composición de las distintas fibras vegetales hace necesario que la autorización de las mismas como componentes de objetos destinados a entrar en contacto con alimentos se realice por especie en lugar de por familia, y por lo tanto el uso de este tipo de materiales no puede ser justificado por la autorización para MECA nº 96 "*Harina y fibras de madera, no tratadas*".

Con respecto a los **ftalatos y otros plastificantes distintos a los ftalatos**, destaca por el número de veces que ha sido detectado el ATBC (MECA nº 138), en un total de 22 muestras, seguida por ESBO (MECA nº 532) en 11, DBS (MECA nº 242) en 8 y DINCH (MECA nº 775) en 6 muestras. A su vez, cabe resaltar la presencia de más de tres plastificantes al mismo tiempo en 8 de las muestras; tres de las mismas consistían en pescados en conserva en medio oleoso, una cuarta se trataba de una ensalada de cangrejo y la quinta de aceitunas, mientras que las restantes consistían en envases vacíos.

7. Medidas adoptadas en caso de no conformidad

Frente a la detección de las no conformidades anteriormente descritas, se adoptaron las siguientes medidas:

- Toma de muestra reglamentaria por triplicado para confirmar el resultado no conforme y actuar consecuentemente.
- Notificación a la autoridad competente de la comunidad autónoma de origen del producto.
- Notificación por parte de la autoridad competente al operador responsable del producto para subsanación de la no conformidad e implementación por parte del operador de las medidas correctoras incluidas en sus procedimientos basados en APPCC.
- Visita de inspección en el establecimiento en el que se realizó la toma de muestras para comprobar la ausencia de manipulación del producto por el mismo, y una vez comprobado, notificación a la autoridad competente de la comunidad autónoma de origen.
- Investigación de los materiales en contacto con alimentos utilizados en la empresa responsable del producto alimentario.
- Notificación al distribuidor, orden de retirada y notificación a través de SCIRI (notificaciones 2019/4636 y 2019/118) en las no conformidades detectadas en los controles a la importación de productos.

8. Medidas adicionales adoptadas sobre los sistemas de control oficial

El presente Plan Coordinado de Control ha sido de utilidad para la elaboración del programa de control de materiales en contacto con alimentos dentro del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025, teniéndose en cuenta en los criterios para realizar la programación en el marco de este programa y en el nivel de detalle al diseñar las tablas para la recogida de información sobre los controles realizados.

A su vez, los resultados anteriormente expuestos serán de utilidad para la planificación de futuros planes de control en la materia y para la programación de controles en el marco del PNCOCA.

9. Conclusiones

El "*Plan Coordinado de Control para establecer la presencia de determinadas sustancias que migran desde los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos*" muestra el alto grado de cumplimiento que existe en España en esta materia, con un porcentaje de conformidades de en torno a un 95,8%, a pesar del número limitado de muestras analizadas.

Este grado de cumplimiento concuerda con los datos obtenidos a partir de los controles que se enmarcan dentro del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria. Éstos reflejan un porcentaje de incumplimientos inferior al 1% de forma constante en los últimos 5 años. La justificación para el mayor valor porcentual de no conformidades en este Plan Coordinado puede encontrarse en la naturaleza dirigida del mismo, al estar enfocado el muestreo a determinados objetos destinados a tener contacto con alimentos. Cabe destacar en este sentido la detección de



no conformidades en la categoría de productos de los ftalatos y otros plastificantes distintos a los ftalatos utilizados en recubrimientos interiores de tapas metálicas.

Es por ello que, a pesar de que en base a la información obtenida anualmente a través del programa de control de materiales en contacto con alimentos refleja que el mayor porcentaje de incumplimientos se da en los materiales cerámicos, resulta interesante incidir en el control de plastificantes en aquellos alimentos envasados en frascos con tapas metálicas recubiertas en base a los datos obtenidos en éste Plan Coordinado de Control.

De la misma manera, esta información es de utilidad para aquellos operadores que utilizan este tipo de envases, de cara a la evaluación de la idoneidad del mismo y a la inclusión de controles específicos a los proveedores de materiales de envasado dentro de sus respectivos planes de autocontrol.

Por último, la información acerca de la migración de formaldehído y melamina, aunque a concentraciones inferiores a las establecidas legalmente y por tanto conforme a la normativa, puede ser de utilidad para considerar el aumento de la frecuencia en los controles para este tipo de materiales. En este sentido, cabe destacar que recientemente se ha acordado que el uso de bambú y de otras fibras vegetales en la composición de objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos no cuenta con autorización en base al Reglamento (UE) N° 10/2011, y por tanto se consideran ilegales independientemente del nivel de migración de las sustancias plásticas utilizadas en su fabricación. En relación con esto último, la AESAN publicó el 29 de enero de 2021 la "[Nota relativa a las medidas adoptadas en relación a la comercialización de objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos en cuya composición se incluye bambú o fibras de otro material vegetal no autorizado](#)", que analiza en profundidad la situación de este tipo de componentes.