



MELAMINA

AESAN

25/05/2023



La melamina (2,4,6-triamino-1,3,5-triazina, N ° CAS 108-78-1) es un producto químico que puede estar presente en los alimentos como resultado de su uso en los materiales en contacto con alimentos, (artículos de plástico, revestimientos de latas, papel, cartón y adhesivos), como un producto resultante de la degradación de ciromazina utilizada como fitosanitario, medicamento veterinario, y retardante de llama o como consecuencia de la adulteración ilegal de alimentos y piensos.

En 2008, a raíz de los altos niveles de melamina encontrados en leche y otros productos lácteos destinados a la alimentación especial de lactantes y niños pequeños procedentes de China, se introdujo una medida de emergencia comunitaria prohibiendo la importación en la UE de productos lácteos originarios de China mediante la Decisión 2008/798/CE de la Comisión de 14 de octubre de 2008.

El 18 de marzo de 2010, a petición de la Comisión, la EFSA aprobó un dictamen científico relacionado con la melamina en la alimentación humana y animal. Las conclusiones de dicho dictamen muestran que la exposición a la melamina puede provocar la formación de cristales en las vías urinarias. Dichos cristales causan lesiones tubulares proximales y se han observado en animales y niños debido a los incidentes provocados por la adulteración de piensos y de preparados para lactantes con melamina, en algunos casos con resultado de muerte. En los niños que recibieron una fórmula infantil adulterada con una preparación relativamente pura de melamina, los cristales consistían en complejos de melamina con ácido úrico que se produce naturalmente en la orina.



A efectos de protección de la salud pública en la Unión Europea el marco legislativo sobre límites máximos en contaminantes lo establece el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006, incorporando para la melamina un límite máximo de 0,15 mg/ kg en preparados líquidos para lactantes, puesto que así estaba adoptado en el Codex Alimentarius, además del límite máximo de 1,0 mg/ kg para los preparados para lactantes en polvo y de 2,5 mg/ kg para alimentos en general, establecidos anteriormente.



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición