

Certificado de la Asociación

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los envases de vidrio son el resultado de la optimización a lo largo de los siglos del compromiso entre los requerimientos físicos y químicos para las funciones del envase, los avances tecnológicos y la inocuidad de sus componentes.

Por naturaleza, el vidrio es un producto inorgánico, es decir, entre sus componentes no figura el elemento básico tanto de los vegetales como de los animales, el carbono. Además, a lo largo de su proceso de producción no existe ninguna interacción con organismos vivos.

En su composición no interviene ningún elemento que pueda ser tóxico o peligroso. Además, durante el proceso de elaboración, los componentes, a una temperatura próxima a los 1.600º C, forman un silicato complejo, de estructura muy estable, con una elevada inercia e inalterabilidad química.

Estas características han sido recogidas en las distintas normativas. En concreto:

- ☑ En Europa, los envases de vidrio han sido exceptuados de la obligación del Registro REACH de sustancias peligrosas. Asimismo, se ha probado que los envases de vidrio no contienen Bisphenol ni ninguno de sus componentes.
- ☑ En Estados Unidos, la regulación federal considera que los envases de vidrio son GRAS, es decir Generally Recognized as Safe Substance. En particular, el código 21 CFR, 170.3, de Regulaciones Federales (por encima de la regulación de los estados federados) establece que todos los envases de vidrio son seguros y pueden utilizarse como envases para alimentos a partir de la experiencia y las buenas prácticas de producción desde 1958.

Complementariamente a lo anterior en España, el Instituto de Cerámica y Vidrio, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, ha realizado, a petición de ANFEVI, un exhaustivo trabajo en base a la regulación europea sobre Seguridad Alimentaria (“Glass Specific Guidelines for Conformity Testing as Food Contact Material”) que contempla un conjunto de ensayos que aseguran que el contacto entre envase y contenido no afecta las propiedades organolépticas de los alimentos y bebidas. En particular, se efectuaron dos ensayos: Uno sobre resistencia hidrolítica estipulando la clase **HC_T3** como la mínima exigida. El otro sobre la liberación de Pb y Cd en solución acuosa de ácido acético al 4% con límites establecidos para cada volumen de envase.

En el informe del citado trabajo se recoge literalmente que **se certifica que todos los envases producidos en España por las empresas asociadas a ANFEVI cumplen de sobra con estos requisitos y pueden ser considerados ENVASES SEGUROS.**