

Seguridad y sostenibilidad en los envases alimentarios

RESUMEN
- OCTUBRE 2022



#GET
BACK

#We
Choose
reuse

ZERO
WASTE
EUROPE

TOXIC-FREE
FOOD
PACKAGING

Créditos

Autores

Dorota Napierska, responsable de políticas de consumo y producción sin tóxicos, Zero Waste Europe

Revisores

Larissa Copello, responsable de campañas de consumo y producción, Zero Waste Europe

Joan Marc Simon, director ejecutivo, Zero Waste Europe

Editora

Theresa Bonnici, responsable de comunicación, Zero Waste Europe

Diseño y maquetación

Theresa Bonnici, responsable de comunicación, Zero Waste Europe

Blush Design Agency

En la elaboración de este informe también han intervenido Florian Suter y Justin Boucher (Food Packaging Forum Foundation), Pelle Moos (BEUC – The European Consumer Organisation) y Jonatan Kleimark y Sidsel Dyekjaer (ChemSec).

Los participantes del proyecto



Zero Waste Europe es la red europea de comunidades, líderes locales, expertos y agentes de cambio que trabaja por la eliminación de los residuos en nuestra sociedad. Abogamos por los sistemas sostenibles y por el rediseño de nuestra relación con los recursos, a fin de acelerar una transición justa hacia el residuo cero en beneficio del planeta y de sus habitantes.



La campaña a favor de los envases alimentarios sin tóxicos es el resultado de la colaboración entre Zero Waste Europe y otras ONG que comparten el mismo objetivo: promover un entorno sin tóxicos para que nadie tenga que preocuparse por la presencia de sustancias químicas nocivas para la salud en materiales en contacto con alimentos.



Zero Waste Europe cuenta con la financiación económica de la Unión Europea. Zero Waste Europe es la única responsable del contenido de este material. No refleja necesariamente la opinión del financiador mencionado anteriormente. Se exime al financiador de cualquier responsabilidad del uso que se pueda hacer de la información en él contenida.

La sociedad está comprometida con la reducción de residuos, especialmente de envases alimentarios. Cada vez más, los consumidores demandan envases respetuosos con el medio ambiente y sostenibles, y reconocen el valor de reutilizar los envases para prolongar su vida útil.

Tres cuartas partes de la población mundial cree que se deberían prohibir cuanto antes los plásticos de un solo uso, y casi dos tercios de los consumidores mundiales están interesados en los envases reutilizables. Este hecho, junto con la creciente presión que ejercen los responsables políticos para acelerar la transición hacia una economía circular, está obligando a la industria a dar respuesta a las demandas emergentes. Por ello, se trabaja en la búsqueda de soluciones reutilizables y reciclables, así como de materiales alternativos (principalmente sin plástico).

Sin embargo, los aspectos críticos de la seguridad química se suelen minimizar e incluso ignorar en los estudios y debates sobre la sostenibilidad de los envases. Desafortunadamente, la legislación actual no garantiza la seguridad de los envases alimentarios ni de otros materiales en contacto con alimentos. **Hoy en día, los envases alimentarios y en otros objetos en contacto con alimentos contienen cientos de sustancias nocivas que pueden acabar en nuestro organismo por filtración o migración a los alimentos, algo que tiene potenciales consecuencias a largo plazo en los sistemas reproductivo, inmunitario y nervioso.** Esto supone una importante amenaza tanto para la salud pública como para grupos de población vulnerables, como los niños y las mujeres embarazadas, que están expuestos a un mayor riesgo.

Muchas de estas sustancias químicas están presentes en envases de un solo uso y en vajillas de plástico, papel y cartón, ya que contienen una serie de aditivos que aportan funcionalidad, como los plastificantes y los agentes impermeables a la grasa. Igualmente preocupante resulta el hecho de que **tan solo una pequeña parte de las sustancias químicas presentes en los envases alimentarios/objetos en contacto con alimentos se hayan sometido a evaluaciones exhaustivas de impacto en la salud.**

Las sustancias químicas tóxicas que migran desde los envases alimentarios y otros objetos en contacto con alimentos representan un riesgo para las empresas, que se exponen a posibles sanciones por incumplimiento y retiradas de productos del mercado tras un análisis más exhaustivo o incluso a la pérdida de la confianza y satisfacción de sus clientes. El uso de sustancias sin evaluar o sometidas a evaluaciones poco exhaustivas también genera una gran incertidumbre, pues está aumentando la investigación sobre sustancias químicas potencialmente peligrosas, y cada vez son más las voces que demandan sanciones más rápidas. Por tanto, tomar una actitud preventiva eliminando proactivamente las sustancias químicas nocivas y eligiendo materiales más seguros puede reducir el riesgo para la industria asociado al elevado nivel de

incertidumbre actual y a las crecientes cargas normativas que pueden llegar a poner en peligro las actividades empresariales.

Una menor exposición a sustancias químicas nocivas favorece la prevención de enfermedades crónicas entre la población, incluidas la obesidad y la esterilidad. Asimismo, la necesidad de regular el uso de sustancias químicas en los envases alimentarios también es apremiante por la aceleración de la transición hacia una economía más circular en la UE. El reciclaje de envases alimentarios para generar nuevos materiales en contacto con alimentos también supone un reto, ya que puede incrementar las posibles fuentes de contaminación y la cantidad de sustancias químicas que migren desde los envases a los alimentos. Por tanto, las sustancias químicas nocivas deberían desaparecer desde el principio, en la fase de diseño del producto primario, de modo que, cuando los envases se reciclen o se composten, se haga de una forma segura. Debido a la reducción de riesgos y costes asociados a la descontaminación, el uso de envases que no contengan sustancias químicas nocivas también puede favorecer que las empresas inviertan en sistemas de reciclado en circuito cerrado de calidad.

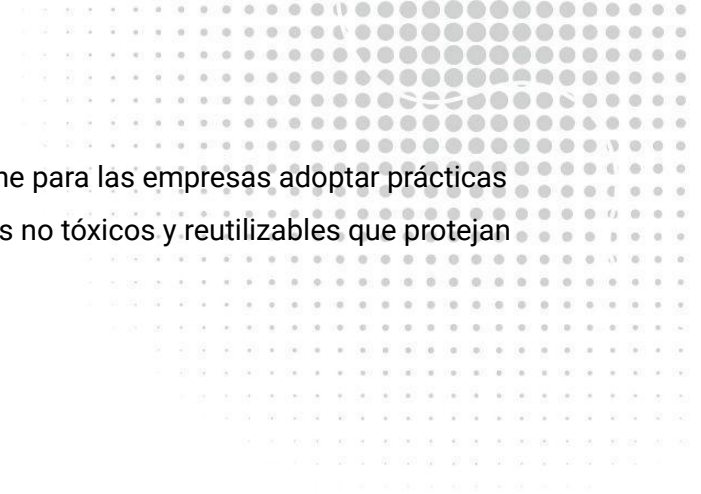
En última instancia, depende de los legisladores y de las empresas productoras asegurarse de que no estamos expuestos a sustancias químicas tóxicas. Aunque aún no se ha terminado la revisión de la legislación de la UE sobre la presencia de sustancias químicas en materiales en contacto con alimentos, **las empresas ya pueden empezar a eliminar los tóxicos de sus productos**, incluso si esta oportunidad acarrea varios retos, como la necesidad de utilizar materiales y químicos seguros en la ausencia de una normativa oficial, así como la dificultad de conseguir información de referencia adecuada para toda la cadena de suministro.

Afortunadamente, las bases de datos y herramientas disponibles ahora mismo, como [UP Scorecard](#), pueden ser útiles para evaluar el impacto en la salud y medioambiental de los envases alimentarios que elegimos habitualmente.

Seguridad y sostenibilidad son dos conceptos íntimamente relacionados: para que los envases alimentarios sean realmente sostenibles, tienen que ser seguros tanto para la salud humana como para el medio ambiente. Zero Waste Europe insta a la adopción de productos, incluidos los envases alimentarios, reutilizables y que no contengan sustancias químicas nocivas. Unos envases más seguros y sostenibles también reforzarán la confianza de los consumidores y la reputación de la empresa.

El objetivo de este informe es:

- (1) Informar a las empresas sobre los problemas de salud y medioambientales relacionados con las sustancias químicas nocivas presentes en los materiales en contacto con alimentos (con especial atención a los envases alimentarios).

- 
- (2) Poner de relieve la oportunidad que supone para las empresas adoptar prácticas de economía circular utilizando materiales no tóxicos y reutilizables que protejan la salud humana.

Principales mensajes y recomendaciones:

- Los envases alimentarios y los materiales en contacto con alimentos solo son sostenibles si no contienen tóxicos.
- La legislación de la UE debería prohibir urgentemente las sustancias químicas más peligrosas y garantizar que los envases y otros objetos en contacto con alimentos se pueden usar, reutilizar y reciclar de forma segura. Por principio, los productos que no se pueden usar, reutilizar y reciclar de forma segura no se deberían fabricar ni comercializar.
- Eliminar las sustancias químicas tóxicas de los envases alimentarios y de otros materiales en contacto con alimentos, además de favorecer la protección de la salud humana y el medio ambiente, genera confianza entre los inversores, clientes y consumidores a la vez que mejora la reputación de la marca.
- Los envases reutilizables son fundamentales para la sostenibilidad de los envases y auténticos facilitadores de la economía circular.
- Los productores ya pueden aplicar soluciones innovadoras o perfeccionar las soluciones seguras existentes de envasado (p. ej., evitando pegamentos y tintas tóxicas o utilizando materiales inertes para opciones reutilizables).
- Las herramientas como UP Scorecard pueden utilizarse inmediatamente para respaldar la toma de decisiones sobre los envases y favorecer el diálogo con los proveedores.

[El informe completo se puede consultar aquí.](#)